



Tạp chí

Làng nghề Việt Nam

Năm thứ 13

ISSN 2734 9810

CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM - TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC

langngheviet.com.vn



Số 04

588 (188)

2024

04/01 - 03/02

ƯU ĐÃI KEM HẤP DẪN ĐẦU NĂM



04/01 - 03/02

TẶNG 2 HỘP SCUTT TOPKID 110 ML
KHI MUA 3 KEM QUE 52 G



Ưu đãi hấp dẫn đầu năm từ kem TH true ICE CREAM tại hệ thống cửa hàng TH true mart và gian hàng TH true mart trên các ứng dụng đặt hàng, áp dụng từ 4/1-3/2/2024:

- Tặng ngay 2 hộp SCUTT TOPKID 110ml khi mua 3 kem que 52 g.
- Tặng 1 chai TH true TEA khi mua 6 kem cùng loại, áp dụng cho kem ốc quế, kem sandwich và kem hộp 50 g
- Tặng 1 kem hộp 50g khi mua 2 kem hộp 180 g.

Kem TH true ICE CREAM đều được làm hoàn toàn bằng sữa tươi sạch nguyên chất của Trang trại TH cùng các nguyên liệu tự nhiên, giữ nguyên hương vị tươi mới và thanh mát hòa quyện cùng sữa tươi tạo giúp người dùng thưởng thức hương vị một cách tốt nhất.

04/01 - 03/02

TẶNG 1 CHAI TH true TEA
KHI MUA 6 KEM CÙNG LOẠI



04/01 - 03/02

TẶNG 1 KEM HỘP 50 G
KHI MUA 2 KEM HỘP 180 G





Làng nghề Việt Nam

TẠP CHÍ CỦA CƠ QUAN TRUNG ƯƠNG HIỆP HỘI LÀNG NGHỀ VIỆT NAM
TIẾNG NÓI CỦA CÁC LÀNG NGHỀ, NGHỆ NHÂN CẢ NƯỚC

Trong số này

- 5 Hà Nội công nhận làng nghề và làng nghề truyền thống
- 7 LỢI ÍCH BÁN HÀNG ONLINE VỚI SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ
- 8 Giàu từ nghề làm rượu cần
- 10 Hai làng hương ở miền Trung vào Xuân
- 12 Những nghề truyền thống nổi tiếng ở Sơn La
- 16 AN GIANG:
Xuôi dòng sông Tiền thăm làng Mộc Chợ Thủ
- 18 THĂM LÀNG RAU BÀU TRÒN



Tổng Biên tập: Nhà báo **Nguyễn Văn Vũ**
HỘI ĐỒNG CỐ VẤN:

- Chủ tịch Hiệp hội LNVN Lưu Duy Dân
- CGCC Vũ Quốc Tuấn
- CGCC Phạm Chi Lan
- GS - TSKH Nguyễn Văn Thâm
- GS-TSKH Lê Hồng Lý
- GS - TS Nguyễn Văn Nội
- PGS- TS Đỗ Quang Huy
- PGS - TS Nguyễn Xuân Huấn
- PGS- TS Trần Đình Toán
- TS. Nguyễn Như Chinh

Thư ký Tòa soạn: Nhà báo **Đài Thanh** * Họ tên: **Doãn Ngọc**

Tòa soạn: Tầng 2 - Số 46 phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hồ, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội.

ĐT: 024.3869.2173 * Fax: 024.3869.2174

Email: tapchilangnghevietnam@gmail.com

Website: langngheviet.com.vn

Văn phòng đại diện Đông Bắc bộ tại Quảng Ninh

Địa chỉ: số nhà 314 tổ 10 khu 5, phường Giếng Đáy, thành phố Hạ Long, tỉnh Quảng Ninh
Hotline: 0916847568 | Email: hungtclangnghe@gmail.com

Văn phòng đại diện tại Hải Phòng

Địa chỉ: Số 6/114 Chùa Hàng, phường Hồ Nam, quận Lê Chân, Tp Hải Phòng

Văn phòng đại diện tại miền Trung tại TP. Đà Nẵng

Địa chỉ: Tầng 6, Tòa nhà Dầu Khí, số 2 đường 30-4, phường Hòa Cường Bắc, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng.

Email: tapchilnvn.mttn@gmail.com | Hotline: ĐT: 0921888866

Văn phòng Đại diện miền Nam tại TP.HCM

Địa chỉ: A4.09, Tầng 4, Tòa nhà Sky Center, số 5B Phổ Quang, phường 2, quận Tân Bình, TP.HCM

Email: vpmn.langngheviet@gmail.com Hotline: 0975874949

*Giấy phép hoạt động báo chí: Số 79/GP-Bộ TTTT cấp ngày 27/2/2020 của Bộ Thông tin và Truyền thông

In tại: Công ty TNHH một thành viên Nhà xuất bản Văn hóa Dân tộc.



<https://langngheviet.com.vn/>

<https://ocovietnam.com.vn/>

Phát hành thứ 6 hàng tuần trên toàn quốc

Giá: **10.000 đồng**

Ảnh bìa 1: Thời trang thổ cẩm rất phù hợp với xu hướng phát triển của ngành thời trang

TẾT VIỆT – TẾT PHỐ 2024

Quân Bảo



Lễ rước chung của người dân 13 làng trong Lễ hội Thập tam trại được phục dựng sau gần 70 năm thất truyền.

Câu lạc bộ Đình làng Việt phối hợp với Ban Quản lý hồ Hoàn Kiếm và Phố cổ Hà Nội tổ chức chương trình Tết Việt – Tết phố 2024 với các hoạt động văn hóa truyền thống từ ngày 18 - 24 tháng Chạp (ngày 28/1 đến ngày 3/2/2024). Trong không gian nhà cổ, đình cổ, phố cổ, các nghi lễ và hoạt động chào đón năm mới sẽ thực hiện là rước lễ vòng quanh hồ Hoàn Kiếm và các tuyến phố gần đó, lễ dâng hương tại đình Kim Ngân, lễ dựng cây Nêu, các chương trình âm nhạc dân gian và tái hiện phong tục Tết xưa với các thú chơi ngày Tết, tọa đàm cuối năm với chủ đề Tết Bắc - Trung - Nam.

Sở Y tế ban hành Kế hoạch số 2522/KH-SYT: Mục tiêu của Kế hoạch nhằm bảo đảm ATTP trong sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu và sử dụng thực phẩm; tăng cường kiểm soát, ngăn chặn kịp thời việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, kém chất lượng; phòng chống ngộ độc thực phẩm trong dịp Tết Nguyên đán Giáp Thìn và mùa Lễ hội Xuân năm 2024. Tập trung thanh tra, kiểm tra các sản phẩm, nhóm sản phẩm tiêu thụ nhiều trong dịp Tết Nguyên đán và trong các lễ hội và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Trong thời gian từ ngày 1-1-2024 đến hết ngày 20-3-2024, Sở Y tế huy động mọi hình thức, phương tiện truyền thông thích hợp để phổ biến các quy định, kiến thức về ATTP; phòng ngừa ngộ độc rượu; lựa chọn, bảo quản, chế biến và tiêu dùng thực phẩm an toàn, lành mạnh; Tập trung tuyên truyền nâng cao kiến thức, thái độ, thực hành về vệ sinh ATTP trong dịp Tết cổ truyền dân tộc, lễ hội; làm rõ vai trò, trách nhiệm của người quản lý, người sản xuất, kinh

Đảm bảo an toàn thực phẩm phục vụ Tết và Lễ hội Xuân 2024

Gia Hân



doanh và người tiêu dùng trong việc bảo đảm chất lượng, ATTP theo quy định hiện hành.

Tập trung kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP ở các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, các cơ sở sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm được sử dụng nhiều trong dịp Tết Nguyên đán và các lễ hội như thịt

và các sản phẩm từ thịt, bia, rượu, đồ uống có cồn, nước giải khát, bánh, mứt, kẹo, rau, củ, quả, phụ gia thực phẩm... Tăng cường kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm do ngành quản lý; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố. Giám sát chỉ tiêu chất lượng, an toàn của một số sản phẩm thực phẩm có nguy cơ cao được tiêu dùng phổ biến trong dịp lễ, Tết Nguyên đán được cơ sở sản xuất tự công bố.

Hà Nội công nhận làng nghề và làng nghề truyền thống

Giang Nam

UBND Thành phố Hà Nội vừa có quyết định công nhận danh hiệu cho 14 làng là “Làng nghề Hà Nội” và “Làng nghề truyền thống Hà Nội”.

Trong số đó, có 3 làng đạt danh hiệu “Làng nghề Hà Nội” gồm: Làng nghề mây tre đan thôn 3, xã Vạn Phúc, huyện Thanh Trì; làng nghề mộc Triệu Xuyên, xã Long Xuyên, huyện Phúc Thọ; làng nghề cắt may làng Táo, xã Tam Thuận, huyện Phúc Thọ.

Có 11 làng đạt danh hiệu “Làng nghề truyền thống Hà Nội” gồm: Làng nghề trồng đào, cây cảnh thôn Đông Thai, xã Vân Tảo, huyện Thường Tín; làng nghề khảm trai thôn Trung, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên; làng nghề khảm trai thôn Ngõ, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên; làng nghề chế biến nguyên liệu khảm và khảm ốc trai thôn Thượng, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên; làng nghề khảm trai thôn Hạ, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên; làng nghề sản xuất khảm trai - sơn mài thôn Bối Khê, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên; làng nghề sản xuất đồ gỗ mỹ nghệ - khảm trai thôn Đồng Vinh, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên; làng nghề sơn khảm thôn Mỹ Văn, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên; làng nghề cở tế mây tre đan thôn Lưu Thượng, xã Phú Túc, huyện Phú Xuyên; làng nghề mộc dân dụng thôn Chanh Thôn, xã Nam Tiến, huyện Phú Xuyên; làng nghề bánh cuốn Thanh Trì, phường Thanh Trì, quận Hoàng Mai.

Mỗi làng được công nhận danh hiệu “Làng nghề truyền thống Hà Nội” được UBND thành phố tặng Bằng công nhận danh hiệu “Làng nghề truyền thống Hà Nội” và được hỗ trợ 12 triệu đồng. Mỗi làng được công nhận danh hiệu “Làng nghề



Nghề trồng cây hoa đào xã Vân Tảo có thu nhập cao, ổn định cuộc sống



Làng nghề chế biến nguyên liệu khảm và khảm ốc trai thôn Thượng, xã Chuyên Mỹ, huyện Phú Xuyên

Hà Nội” được UBND thành phố tặng Bằng công nhận danh hiệu “Làng nghề Hà Nội” và được hỗ trợ 6 triệu đồng.

Theo thống kê, Hà Nội hiện có 806 làng nghề và làng có nghề.

Tính đến hết năm 2022, Hà Nội có 321 làng đã được thành phố công nhận danh hiệu làng nghề, làng nghề truyền thống với 6/7 nhóm nghề của cả nước, bao gồm 48 làng nghề truyền thống, 273 làng nghề.

Thành phố Hồ Chí Minh tổng kết công tác khuyến nông năm 2023

Cẩm Nhung

Năm 2023, công tác khuyến nông TP. HCM đã gặt hái được nhiều thành công. Qua đó, góp phần vào việc phát triển ngành nông nghiệp theo đúng chủ trương, định hướng của Trung ương và Thành phố về thực hiện Chương trình phát triển nông nghiệp đô thị tại TP.HCM trong giai đoạn mới.

Theo báo cáo tổng kết, đánh giá công tác khuyến nông năm 2023 của Trung tâm Khuyến nông (TTKN) TP. HCM, năm nay công tác khuyến nông Thành phố có nhiều kết quả đáng ghi nhận. Cụ thể, trong năm 2023 nhằm hướng đến mục tiêu “Phát triển nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao, nông nghiệp sạch, nông nghiệp đô thị”... TP. HCM tiếp tục thực hiện Chiến lược phát triển kinh tế – xã hội 10 năm (từ 2021 đến 2030); và Nghị quyết Đại hội Đảng bộ Thành phố lần thứ XI giai đoạn 2020 – 2025. Đặc biệt, còn tập trung cơ cấu lại ngành nông nghiệp Thành phố theo hướng nâng cao giá trị gia tăng và phát triển bền vững gắn với chuyển đổi mô hình tăng trưởng và xây dựng nông thôn mới.

Sau một năm triển khai, TTKN TP. HCM đã thành công tổ chức nhiều hoạt động về công tác chuyên môn như: hoàn thành 100% công tác tập huấn (30/30 lớp), hội thảo (11/11



TP. HCM thực hiện chuyển giao quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt

cuộc); hội thi (02/02 cuộc), tham quan học tập (27/27 cuộc), dựng video clip kỹ thuật (04 video clip); nâng cấp giao diện và đăng tin, bài trên trang Thông tin điện tử khuyến nông,... Xây dựng 19 mô hình khuyến nông (đạt 43% kế hoạch), chuyển giao quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP), ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật, ứng dụng công nghệ cao (UDCNC), công nghệ sinh học; chuyển giao giống mới, chất lượng cao,... hỗ trợ các hợp tác xã, thành viên hợp tác xã, nông dân trên địa bàn TP. HCM nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm, gia tăng hiệu quả sản xuất.

Nhìn chung, công tác khuyến nông TP. HCM năm 2023 đã hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao, song vẫn còn một số vướng mắc. Trong đó, mô hình trình diễn nông nghiệp UDCNC đến nay chưa thể triển khai do vướng quy định, thủ tục về xây dựng công trình phục vụ sản xuất nông nghiệp trên đất nông nghiệp khác và phi nông nghiệp khác. Ngoài ra, mô hình dự toán có nhiều hạng mục hỗ trợ nhưng do tình hình sản xuất kinh doanh của người dân còn nhiều khó khăn nên không lựa chọn được hộ nông dân đủ khả năng đầu tư đối ứng tất cả hạng mục đã dự toán trước. Ngoài ra, tốc độ đô thị hóa tại TP. HCM diễn ra nhanh, giá nguyên liệu, vật tư đầu vào không ổn định, tình hình dịch bệnh vẫn còn diễn biến phức tạp nên người dân ngại đầu tư, mở rộng sản xuất. Các yêu cầu, tiêu chuẩn về con giống theo định mức kinh tế kỹ thuật quy định tại Quyết định số 03/2021/QĐ-UBND chưa phù hợp xu hướng phát triển và thực tiễn sản xuất hiện nay. Đặc biệt là tình trạng thiếu đội ngũ khuyến nông viên cấp cơ sở, khiến cho việc nắm bắt thông

tin và triển khai hoạt động khuyến nông xuống từng địa phương gặp nhiều khó khăn,...

Tiếp tục phát huy thành quả đạt được và khắc phục hạn chế còn tồn đọng, trong năm 2024, khuyến nông TP. HCM cần tập trung xây dựng kế hoạch dự toán sát với nhu cầu thực tiễn; thực hiện nhân rộng mô hình trình diễn gắn với liên kết chuỗi và khai thác đa giá trị, tăng cường công tác tập huấn; thông tin tuyên truyền, mở rộng liên kết với các đơn vị TTKN, TTKN và dịch vụ nông nghiệp địa phương,... Hỗ trợ người dân phát triển sản xuất và kết nối tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp hiệu quả hơn. Đồng thời, giúp đỡ chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông nghiệp theo hướng nông nghiệp đô thị; tập trung phát triển sản phẩm nông nghiệp chủ lực và có tiềm năng như: rau, hoa, heo, bò sữa, tôm nước lợ, cá cảnh và sản phẩm nông nghiệp đặc thù bao gồm: cây ăn trái, thủy đặc sản. Song song đó, TTKN cũng soạn thảo văn bản hướng dẫn, hỗ trợ các huyện trên địa bàn TP. HCM thực hiện tiêu chí số 13.5 “có Tổ Khuyến nông cộng đồng hoạt động hiệu quả” trong Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới và Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới nâng cao giai đoạn 2021 – 2025.

Với phương hướng hoạt động mới, đầy đủ và cụ thể hơn, công tác khuyến nông TP. HCM trong năm 2024 dự kiến hoàn thành tốt tiêu chí về xây dựng nông thôn mới gắn liền quá trình đô thị hóa của vùng nông thôn Thành phố. Đồng thời, thực hiện hiệu quả mục tiêu chuyển dịch cơ cấu kinh tế nông nghiệp theo hướng nông nghiệp đô thị, chuyển đổi diện tích đất trồng hiệu quả thấp sang phát triển các loại cây trồng, vật nuôi chủ lực của TP. HCM.

LỢI ÍCH BÁN HÀNG ONLINE VỚI SẢN PHẨM THỦ CÔNG MỸ NGHỆ



Nhiều năm qua, việc bán hàng online đã khá phổ biến với nhiều lĩnh vực và quen thuộc với khách hàng, nhưng trong lĩnh vực hàng thủ công mỹ nghệ rất ít cơ sở tham gia bán hàng online. Cho đến nay, chủ yếu là các cơ sở sản xuất đồ gốm và điêu khắc gỗ bắt đầu thực hiện bán hàng online.

Trải qua thực tế tuy còn ít ỏi, nhưng chúng ta cũng đã thấy rõ những ích lợi của việc bán hàng online so với cách bán hàng truyền thống. Đầu tiên là đỡ hẳn chi phí đầu tư cho cửa hàng, bao gồm các trang bị nội thất cho trưng bày sản phẩm, điện nước, thuê người bán hàng, đó là chưa kể nhiều khi phải thuê cửa hàng. Tiếp đến là việc giới thiệu sản phẩm thuận tiện hơn, khách hàng ở bất cứ đâu cũng có thể xem được sản phẩm qua hình ảnh, đọc được những thông tin về sản phẩm, thông tin về cơ sở và biết được địa chỉ có thể trực tiếp xem sản phẩm thật. Khách hàng cũng sẽ biết được các điều kiện cụ thể mua hay đặt hàng, như giá cả, thời gian giao hàng, việc vận chuyển, chế độ bảo hành ... Uy tín của các Nghệ nhân, danh tiếng của làng nghề truyền thống và các giải thưởng mà sản phẩm đã từng đoạt được, cũng là những lợi thế thúc đẩy khách hàng lựa chọn.

Thực tế của những cơ sở đã thực hiện bán hàng online cho thấy nó

hiệu quả hơn bán hàng trực tiếp rất nhiều. Đầu tiên là số người quan tâm tìm hiểu về sản phẩm của các cơ sở tăng hơn hẳn, trong đó có những người tìm thấy sản phẩm ưng ý để đặt mua ngay, nhưng cũng có nhiều người tiếp tục theo dõi để chờ đợi những sản phẩm phù hợp hơn với họ. Cá biệt có người đưa mẫu hàng mới có hình thức tương tự đến đặt hàng. Dần dần tạo nên mối quan hệ thường xuyên gắn bó giữa các cơ sở sản xuất với khách hàng, và việc bán hàng ngày càng ổn định.

Vì sao việc bán hàng online chưa phổ biến trong các nghề thủ công?

Trong điều kiện hoạt động kinh tế hiện nay, bán hàng online đã thực sự có lợi hơn hẳn bán hàng trực tiếp, nhưng việc bán hàng online vẫn chưa thành phổ biến trong các nghề thủ công, do nhiều nguyên nhân. Đầu tiên là phần lớn các nghệ nhân trong làng nghề chậm tiếp cận với tin học, họ quen bán trực tiếp cho khách hàng tại nhà trong làng nghề, hoặc tại các hội chợ triển lãm mà họ tham gia, sự giao dịch trực tiếp với khách hàng giúp họ dễ dàng giới thiệu sản phẩm và quyết định giá cả hơn. Họ rất bỡ ngỡ và lúng túng với việc sử dụng mạng để giới thiệu sản phẩm và giao dịch với khách hàng, rất ít nghệ nhân có con, cháu biết các kỹ năng kinh doanh trên mạng, những người khác không dám nhờ người ngoài vì thiếu sự tin tưởng. Một số nghệ nhân lại sợ mẫu hàng của mình cùng với những thông tin kèm theo dễ bị cơ sở khác lợi dụng khai thác, nhất là đối với mẫu sản phẩm mới hay sản phẩm độc đáo. Ngoài ra, còn do họ chưa quen với

đóng gói, với dịch vụ vận chuyển đến tay khách hàng nữa. Đó là chưa kể đến nhiều người luôn muốn điều chỉnh giá cả sản phẩm khi thấy dễ có lợi hơn.

Cần giúp các Nghệ nhân, cơ sở sản xuất thực hiện bán hàng online

Bán hàng online không chỉ là xu hướng kinh doanh của thời kỳ hiện nay, mà thực tế nó còn giúp cho các Nghệ nhân, cơ sở sản xuất hàng thủ công có thêm nhiều khách hàng quan tâm đến sản phẩm của mình, hứa hẹn mở rộng thị trường và tăng nhanh số lượng sản phẩm bán ra, những sản phẩm tinh xảo và độc đáo của các Nghệ nhân cũng dễ dàng tìm được người mua có lợi nhất. Việc giúp các Nghệ nhân và cơ sở thực hiện bán hàng online đang trở thành nhu cầu thiết thực, góp phần đắc lực phát triển sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ. Việc này rất cần đến những cơ quan chuyên môn.

Đầu tiên, cần có các hình thức phổ biến cho các Nghệ nhân, các cơ sở sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ hiểu về bán hàng online, biết các kỹ năng cần thiết, và có sự chuẩn bị thực tế. Nếu các Nghệ nhân, cơ sở không tự thực hiện được thì nên có các hình thức trợ giúp cụ thể. Hoặc mở địa chỉ bán hàng online chung cho nhiều Nghệ nhân, cơ sở cùng tham gia.

Hy vọng rằng việc tổ chức bán hàng online sẽ giúp cho các Nghệ nhân và cơ sở sản xuất hàng thủ công có thêm nhiều khách hàng, phát triển sản xuất hơn và phát triển sản phẩm mới có chất lượng hơn, đem lại hiệu quả kinh tế tốt hơn.

Giàu từ nghề làm rượu cần

Nguyễn Hoàng Yến



Không chén chú chén anh, đồng bào Ê Đê sinh sống trong dải đất Tây Nguyên lại thể hiện sự đoàn kết và sum họp với nhau qua văn hóa trong uống rượu cần. Trải qua hàng trăm năm lịch sử, thức uống đầy dân trở nên phổ biến, đem lại thu nhập và là nét văn hóa đặc trưng của người đồng bào Ê Đê.

Rượu cần là loại rượu đặc biệt, nó đặc biệt hơn tất cả các loại rượu khác là được đựng bằng ché và dụng cụ uống rượu là cần. Rượu cần ở đâu cũng có, nhưng hễ nói đến rượu cần của người Ê Đê thì ta lại nghe không ngớt những lời khen về độ thơm ngon và hương vị đặc biệt khó loại rượu nào giống được.

Chẳng biết rõ từ khi nào mà rượu cần xuất hiện, theo lời kể của các bậc lão làng trong buôn Ê Nao tại thành phố Buôn Ma Thuột chỉ biết rằng, từ thời xa xưa, khi con người còn chưa biết đến chăn nuôi, cày cấy, làm ăn sinh sống. Có một vị thần linh được trời phái xuống giúp họ mở mang tri thức, chăm lo phát triển nông nghiệp, thần dạy họ trồng lúa, trồng khoai, thổi cơm. Khi đời sống đi vào nề nếp, thần dạy họ cách nấu rượu. Thần cùng các vị trai làng vào rừng tìm kiếm củ gừng mang về trộn với bột gạo ngâm, nắm thành từng nắm nhỏ và phơi khô để làm men. Từ đó rượu đối với họ gắn liền với thần linh và trở thành thức uống quan trọng có mặt trong các lễ vật cúng tế, đám hỏi ma chay và để tiếp đãi khi có khách đến thăm nhà.

Đặc điểm của rượu cần người Ê Đê là 100% nguyên liệu ủ rượu được làm từ sản phẩm nông nghiệp mà họ trồng trọt, kết hợp với loại men từ lá cây rừng, sau thời gian chờ đợi ủ lên men kéo dài từ 2 đến 3 tháng sẽ tạo ra thành quả là ché rượu thơm ngon đặc trưng. Cùng công



Một công đoạn trong quy trình ủ rượu cần

thức chung đó, mỗi gia đình người Ê Đê lại có những cách ủ rượu khác nhau để tạo ra những hương vị rượu ngon riêng.

Để làm ra một ché rượu cần thủ công chất lượng, phải trải qua nhiều công đoạn làm khá cầu kỳ. Thứ quan trọng nhất quyết định đến chất lượng rượu có ngon, có tốt hay không chính là ở men rượu. Men rượu cũng có hai loại, Men thủ công (hay còn gọi là men lá) được người Ê Đê lấy từ những thứ lá và quả sẵn có trong rừng và vườn nhà. Lá Hla hyao kết hợp với củ riềng và một vài loại lá bí mật, những thứ này giã đều cho thật nhuyễn với gạo tấm, sau đó nắm thành từng viên tròn, dài một lớp trấu mỏng cho khỏi dính rồi đem phơi khô để dành. Khi cần dùng đem giã nhỏ rắc vào cái rượu, tùy theo khối lượng gạo mỗi mẻ rượu cần từ 5 đến 9 viên. Men công nghiệp cũng có cách dùng tương tự, là men có sẵn nên tiết kiệm nhiều thứ, bù lại rượu sẽ không cho chất lượng ngon bằng.

Gạo vo cho sạch nấu chín thành cơm vừa phải sẽ giúp tránh được rượu bị chua hay hỏng trong quá trình ủ men. Sau đó, dùng cái mẹt lớn đan bằng tre để trải đều cơm ra cho nhanh bay hơi. Cơm nguội thì tiến hành rải men đều khắp các hạt cơm, trộn đều lên vài ba lần cho men thấm vào gạo, trộn trấu đã chuẩn bị từ trước như rải men. Rải thêm một lớp trấu dày tầm 3 cm dưới đáy ché, bỏ hỗn hợp vừa trộn xong vào, thêm một lớp trấu trên bề mặt, nén chặt, đập lá chuối, đập nắp rồi cột chặt đợi trong khoảng 2 tháng thế là có một ché rượu cần.

Rượu cần để lâu cũng không bị hỏng là nhờ lớp trấu được trộn với hỗn hợp cơm men sẽ hút các chất ẩm đồng thời tại độ thông thoáng cho quá

trình ủ men. Tiêu chuẩn ủ rượu là cứ một ché rượu 5 lít thì phải tốn 2,5 kg gạo nương. Thời gian càng dài hạt cơm với men cái tiếp xúc với nhau sẽ chuyển hóa tạo ra nhiều Enzim đường, do đó mà uống rượu càng thơm và đậm vị hơn.

VĂN HÓA VÍT CẦN CỦA ĐỒNG BÀO Ê ĐÊ

Đến với nhà sàn của người đồng bào Ê Đê, không khó để bắt gặp những ché rượu cần được xếp ngăn nắp bên góc nhà. Những ché rượu vài ba năm tuổi được cất kỹ tận cùng trong góc, chỉ để dành cho những dịp trọng đại khoắc khách quý mới được đem ra thưởng thức.

Để thưởng thức rượu, người ta hái nắm lá cây không độc (như lá mít, bơ, ổi) rửa sạch, để ráo nước và nhồi vào miệng ché, nén chặt lớp cơm rượu trong ché. Việc lót lá nhằm mục đích để khi đổ nước vào, bã rượu không bị trào ra ngoài, đồng thời tạo nên một khoảng trống từ cổ đến miệng ché. Khoảng trống này là cữ cho người uống. Mỗi cữ khoảng 1/4 lít nước. Uống hết một cữ là phải tiếp thêm nước. Nước uống rượu phải là nước suối tinh khiết lấy vào buổi sáng sớm, đổ vào ché trước khi uống từ 5 - 7 tiếng để rượu đủ ngấm.

Trong mỗi cuộc uống rượu cần, gia chủ sẽ cử ra một người điều hành (người Ê Đê gọi là Pô gai kpiê) có nhiệm vụ điều hành cuộc rượu. Họ sẽ lần lượt mời khách thưởng thức rượu cần theo thứ tự từ già đến trẻ, nữ trước nam sau. Người điều hành cầm cần rượu uống một ngụm rồi nhỏ đi, sau đó đưa mời. Trong văn hóa Ê Đê, phụ nữ được xem trọng nên người bắt đầu cuộc rượu thường là nữ chủ nhân buổi lễ hoặc nữ gia chủ, tiếp đó là những người khách có mặt ở buổi lễ. Trong suốt buổi uống rượu, chiếc cần được chuyển tay từ người này sang người khác thành một dây chuyền tiếp nối. Nếu người được chuyển đến tay không uống thì họ sẽ dùng ngón tay cái bịt đầu cần.

GIÀU TỪ NGHỀ LÀM RƯỢU

Ngày nay, dù có đa dạng các loại đồ uống song rượu cần của người Ê-đê vẫn hiện hữu là một đồ uống đặc sản mang hương vị truyền thống dân tộc. Phong trào nấu rượu cần kinh doanh đang được nhiều bà con hưởng ứng mang lại thu nhập đáng kể cho bà con, quan trọng hơn đó là gìn giữ được nét đẹp truyền thống của dân tộc mình.

H'Blây Niê vốn sinh ra trong một gia đình có truyền thống ủ rượu cần tại Buôn Hằng 1A, xã Ea Uy (huyện Krông Pắc, tỉnh Đắk Lắk), Mặc dù mới ra đời nhưng thương hiệu "Rượu cần Y Kô Nan Niê" của chị đã được nhiều khách hàng trong và ngoài tỉnh biết đến. Có tháng cơ sở chị được đơn 400 ché với giá từ 200.000 đồng - 350.000 đồng/ché.

Chị chia sẻ: "Từ nhỏ đã làm quen với cách ủ rượu của cha mình. Lớn lên có thêm cách sản xuất rượu cần



Rượu cần Ê Đê được trưng bày và quảng bá ở nhiều nơi

công nghiệp nữa, tuy rằng tiết kiệm được nhiều chi phí nhưng rượu thành phẩm không ngon bằng ủ tay".

Đau đầu với suy nghĩ làm sao để sản xuất rượu năng xuất mà vẫn đảm bảo rượu luôn giữ được vị ngon đặc trưng. Sau nhiều lần thử nghiệm thất bại chị đã nghiên cứu thành công ra sản phẩm rượu cần Rượu cần Y Kô Nan Niê vừa áp dụng công nghiệp trong sản xuất nhưng giữ được cái cốt, cái hồn của rượu cần truyền thống. Nhờ đó mà năng suất được gia tăng, nhiều khách hàng uống ngon còn quay lại đặt đơn lớn.

Ở buôn Ea Tu thành phố Buôn Ma Thuột, gia đình chị Ami Dao là một trong số nhiều hộ gia đình trong buôn cũng đang hưởng ứng phong trào sản xuất rượu cần. Ngoài những giờ làm nương rẫy, chị và gia đình lại ủ rượu cần theo đơn đặt hàng.

Chị tâm sự: "Chúng tôi rất mong muốn đưa sản phẩm của đồng bào mình đến nhiều nơi, mà muốn được người tiêu dùng yêu thích thì yếu tố đầu tiên và quan trọng nhất là chất lượng của rượu phải tốt. Việc kinh doanh rượu cần ngoài việc đem lại thu nhập, cái quan trọng mà chúng tôi hướng tới gìn giữ được "hồn cốt" của dân tộc".

Mỗi tháng gia đình chị sản xuất và bán ra thị trường khoảng 30 đến 100 ché tùy theo đơn đặt hàng, ché nhỏ nhất có giá 230 nghìn đồng mang lại cho gia đình thu nhập ổn định. Hiện tại, chị đang làm thủ tục đăng ký chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm cho sản phẩm rượu cần AmiDao.

Bên cạnh những dòng rượu cần "handmade" được sản xuất với số lượng nhỏ lẻ, những thương hiệu như "Rượu cần Y Nay", "Rượu cần Y Kô Nan Niê" của nhiều người trẻ Ê Đê ở Đắk Lắk cũng đang dần được nhiều người tiêu dùng biết đến và ưa chuộng. Đây là một tín hiệu vui, truyền cảm hứng cho thêm nhiều người trẻ trên bước đường lập thân, lập nghiệp từ loại đồ uống truyền thống đậm nét văn hóa của dân tộc mình.

Hai làng hương ở miền Trung vào Xuân

Tường Vân

Các làng nghề truyền thống ở Trung Trung Bộ vào vụ sản xuất phục vụ Tết Giáp Thìn với không khí tất bật, nhộn nhịp và tràn đầy sức sống như cây cối đâm chồi nảy lộc khi tiết trời vào Xuân. Thắp nén hương trên bàn thờ tổ tiên vào dịp lễ, Tết từ lâu đã trở thành nét sinh hoạt văn hóa không thể thiếu của người Việt Nam. Hoạt động này như chiếc cầu nối gửi gắm tâm tư, tình cảm và cả ước nguyện của những người còn sống với người đã khuất. Bởi vậy người làm hương luôn tâm niệm, làm hương không chỉ mang lại nguồn thu nhập mà còn mang giá trị truyền thống tâm linh tốt đẹp. Những người làm hương truyền thống nổi tiếng nhất ở miền Trung là Thủy Xuân (Thừa Thiên - Huế) và Quán Hương (Quảng Nam) luôn có tâm niệm như vậy để gìn giữ nghề đến ngày hôm nay.

Dải đất Trung Trung Bộ gồm các tỉnh, thành phố Quảng Trị, Thừa Thiên - Huế, Đà Nẵng và Quảng Nam có bề dày lịch sử từ trên 500 đến hơn 700 năm. Trải qua lịch sử hình thành hàng trăm năm, các làng nghề truyền thống, nhất là làng nghề sản xuất phục vụ thị trường Tết cổ truyền của dân tộc không chỉ tạo việc làm mà còn lưu giữ sản phẩm hội tụ tinh hoa văn hóa dân tộc.

Nằm dưới chân đồi Vọng Cảnh, làng hương Thủy Xuân nổi tiếng bậc nhất trong nghề làm hương bao đời nay ở cố đô Huế. Nghề làm hương có mùa vụ quanh năm nhưng vào dịp Tết cổ truyền không khí làm việc ở làng nghề trở nên khẩn trương hơn. Theo các cụ cao niên, làng hương Thủy Xuân có từ thời nhà Nguyễn. Người dân gắn bó, lưu truyền và phát triển nghề



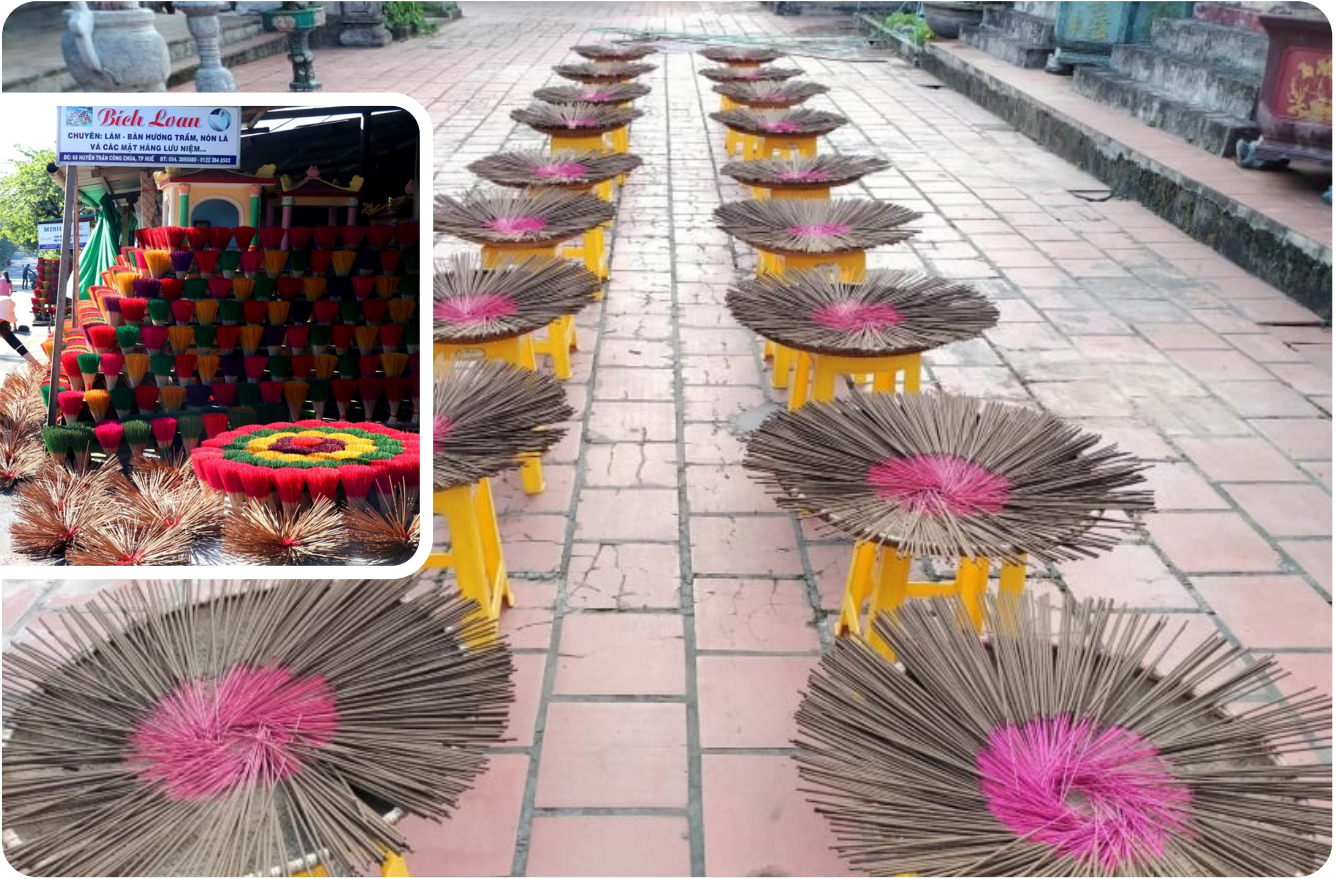
không chỉ vì kế sinh nhai mà còn bằng niềm say mê, trân quý nghề truyền thống của ông cha để lại. Làng hương Thủy Xuân cung cấp ra thị trường nhiều loại hương khác nhau như hương quế, hương sả, hương nhài, hương vòng, nụ trầm nhưng hương trầm là loại hương tạo nên tên tuổi cho làng nghề này.

Hương trầm Thủy Xuân có mùi thơm xa, khi đốt có mùi dịu nhẹ rất đặc trưng của xứ Huế không nơi nào có được. Mỗi cây hương trầm có ba phần chính gồm tằm hương, bột trầm và chất keo. Tằm hương là phần lõi được vót từ ruột tre già sau đó mang nhúng vào phẩm màu để tạo chân hương. Để có màu sắc tươi tắn cho chân hương, người thợ hòa lượng bột màu thích hợp trong nước nóng rồi nhúng chân hương qua vài lần, sau đó đem phơi khô nhiều ngày nữa. Chất keo được tạo thành từ vỏ cây bời lời. Sau đó các thành phần được đem trộn đều với nước sao cho hỗn hợp bột đạt độ "dẻo quánh" là có thể bắt đầu công đoạn se hương. Se hương là

một trong những công đoạn khó nhất trong quy trình làm hương và quyết định đến tính thẩm mỹ của sản phẩm. Khi se hương, người thợ phải lăn thật nhẹ và chắc tay để bột bám đều vào que hương. Hương sau khi se xong phải phơi đủ nắng mới không bị mốc, để được lâu.

Người làm hương Thủy Xuân vẫn lưu giữ cách làm hương thủ công truyền thống để lưu giữ nét truyền thống và nghệ thuật làm hương, bởi đây là cách làm hương độc đáo, được khách du lịch yêu thích.

Làng nghề làm hương truyền thống Quán Hương hơn 200 năm tuổi ở huyện Thăng Bình (Quảng Nam) cũng tất bật vào vụ Tết. Dọc các con đường đi vào làng nghề mùi hương trầm, hương quế thơm ngào ngào. Với những người làm hương ở Quán Hương, để cho ra sản phẩm tốt phải rất chú ý đến khâu tuyển chọn nguyên vật liệu gồm: Quế phải là loại quế ở Trà My (Quảng Nam) nhưng để cho hương được thơm hơn phải dùng bột của vỏ cây quế. Tiếp đến là các hương



vị từ tùng, trám, mai. Các hương vị này phải mua ở các tỉnh phía Bắc. Tăm hương được mua ở Hà Nội, thường làm từ ruột tre chẻ nhỏ nhưng phải phơi thật khô để khi đốt lên cây hương sẽ cháy đều, không bị tắt giữa chừng.

Sau khi mua tăm hương về, người thợ sẽ tiến hành công đoạn tạo màu cho chân tăm hương, thường là màu đỏ sẫm. Để có được màu sắc cho chân tăm hương, người thợ hòa lượng bột màu thích hợp trong nước sôi. Nước càng nóng màu chân tăm hương càng tươi và giữ được lâu; chân tăm hương nhúng qua một vài lần sau đó đem phơi khô lại. Tiếp đến là chọn bột cưa, bột này phải chọn từ những cây gỗ xốp, mềm, thân tốt, không bị mối mọt, khô, ít hút nước. Để tạo độ kết dính cho hương, người thợ sử dụng loại bột dẻo được làm từ vỏ cây bời lời - loại cây chủ yếu lấy từ vùng rừng núi Tây Nguyên.

Làng nghề Quán Hương hiện nay có khoảng 200 hộ dân làm hương, bình quân mỗi hộ sản xuất 100 tấn hương/năm. Ông Nguyễn Văn Gia, Trưởng làng nghề làm hương truyền thống Quán Hương cho biết, người dân Quán Hương luôn tâm niệm, làm hương không chỉ tạo nguồn thu mà còn mang giá trị truyền thống, tâm linh tốt đẹp. Thế nên họ rất cẩn thận trong từng công đoạn, từ chuẩn bị nguyên liệu, làm hương cho đến đóng gói thành phẩm.



Những nghề truyền thống nổi tiếng ở Sơn La

Lam Lam



Sơn La là vùng đất có nhiều dân tộc anh em cùng sinh sống, trong đó đa phần là người Tày, Nùng, Thái, H'Mông... Cho đến nay, đồng bào các dân tộc nơi đây vẫn giữ gìn những nghề thủ công truyền thống chứa đựng tinh hoa văn hóa của dân tộc mình.

NGHỀ DỆT VẢI LẠNH

Trồng lanh lấy sợi, dệt vải được coi là một nghề có những nét đẹp riêng trong đời sống của người phụ nữ dân tộc H'Mông ở Sơn La. Tấm vải với nét hoa văn độc đáo, được vẽ lên đó bởi đôi bàn tay khéo léo của người phụ nữ. Với họ, tấm vải lanh là một vật thể thiêng liêng, mang đậm giá trị tinh thần to lớn.

Việc dệt vải lanh thể hiện sự khéo tay, chăm chỉ, đó là một trong những tiêu chí để đánh giá tài năng, đạo đức, phẩm chất và cách làm ăn của chị em phụ nữ. Vỏ cây lanh được tước ra thành từng sợi nhỏ và nối với nhau một cách khéo léo để không tạo thành mấu ở chỗ nối. Đây là việc làm đòi hỏi nghệ thuật nhẹ nhàng, kiên trì, nhẫn nại. Vì vậy lúc nào phụ nữ H'Mông cũng đều tranh thủ tước và nối các sợi lanh kể cả lúc trên đường từ nhà lên nương và từ nương về nhà. Bước tiếp theo, người ta mắc các sợi lanh

vào khung quay cho chúng xoắn lại thành từng cuộn. Sau đó đem cuộn sợi này lược trong nước tro. Khi giặt sạch nước tro thì sợi lanh có màu trắng. Khi sợi đã chuẩn bị xong, việc dệt vải sẽ được bắt đầu.

Đồng bào dân tộc Mông dệt vải trên khung cử đơn giản, chỉ có hai thanh gỗ tiết diện tích 12 cm x 12 cm, dài 60 cm đặt cách xa nhau khoảng 50 cm. Giữa hai thanh gỗ đó có bốn thanh ngang nhỏ hơn ghép vào hai thanh đứng tạo thành khung cử, con thoi để dệt khá to. Khi dệt người ta buộc chúng dựa vào cột nhà, người dệt ngồi trên ghế đẩu.

Khi dệt được vải rồi, người ta đem nhuộm chàm dùng để may quần áo cho nam giới và vải không nhuộm chàm để may váy cho phụ nữ Mông trắng. Với phụ nữ Mông hoa thì họ vẽ sáp ong lên vải trắng những đường hoa văn hình học theo ý muốn sau đó mới

đem nhuộm chàm. Sau khi nhuộm chàm xong họ thêu hoa, ghép vải hoa thành thành những hoa văn cầu kỳ. Mô típ hoa văn chủ yếu là những hình kỷ hà, hình chữ nhật, hình vuông, hình thoi, gam màu chủ yếu là xanh, đỏ, tím, vàng. Với phụ nữ Mông đen thì họ dùng vải lanh nhuộm chàm đen để may váy. Bên cạnh những trang phục trên, họ dùng vải lanh để may chăn, màn, tạp dề, khăn...

Ngày nay, những bộ váy áo bằng vải lanh của người H'Mông còn trở thành hàng hóa, được bày bán ở nhiều khu du lịch vùng Tây Bắc, như Mai Châu (Hòa Bình), Mộc Châu (Sơn la)...





NGHỀ LÀM GIẤY:

Giấy của người H'Mông làm ra không phải để viết, mà được dùng trong các ngày lễ tết, thờ cúng... Vào ngày dịp lễ tết, những mảnh giấy được cắt nhỏ ra dán vào các góc nhà, cột nhà, những vật dụng trong sinh hoạt, có ý nghĩa như niêm phong, kết thúc năm cũ và chào đón năm mới với mong muốn những điều tốt đẹp, an lành, may mắn cho mọi người trong gia đình trong năm mới. Điều đặc biệt là giấy của người Mông sẽ được dùng để treo lên tường ở giữa nhà, có gắn ít lông gà trống lên đó, là bàn thờ để cúng tổ tiên, nơi linh thiêng, hàng

năm vào dịp tết năm mới, người Mông sẽ thay lại giấy mới, người Mông quan niệm đó là sự thể hiện lòng báo hiếu của con cháu với tổ tiên, dòng họ, cầu mong cho con cháu có cuộc sống an lành, hạnh phúc, ấm no, có nhiều tiền tài và thành đạt trong cuộc sống.

Trong cuộc sống của đồng bào dân tộc Mông nói chung và người Mông ở huyện Thuận Châu nói riêng, làm giấy luôn gắn với công việc thường ngày. Thường người Mông làm giấy vào mùa nông nhàn, mùa khô, nắng ráo, mỗi khi mùa vụ kết thúc cũng là lúc họ có nhiều thời gian để may vá, thêu thùa, làm giấy, bởi khi đó đem ra phơi giấy mới khô nhanh, được giấy trắng và đẹp, việc làm giấy luôn được người phụ nữ đảm nhiệm. Vào thời gian chuẩn bị làm giấy, những người phụ nữ Mông sẽ lên rừng tìm cây dương, dây leo, cây dương có ở rất nhiều nơi

trên rừng, lá đơn, hình tim, mép lá có răng cưa, về mùa hè cây ra quả dạng quả tụ nhiều nước, vị ngọt màu đỏ cam, lá của cây dương cũng thường được hái về làm thức ăn nuôi lợn, nên việc tìm và nhận dạng cây dương ở rừng không khó.

Ngày nay theo sự phát triển của xã hội, nghề làm giấy của người Mông đang bị mai một dần, những người biết làm giấy không nhiều, để gìn giữ nghề làm giấy, một trong những nét đặc sắc văn hóa trong đời sống tâm linh của người Mông, những người lớn tuổi luôn nhắc nhở và dạy bảo con cháu mình cần phải học cách làm giấy từ thế hệ trước để lại, để bảo tồn, gìn giữ nghề truyền thống cho các thế hệ mai sau.



Bà Vũ Thị Ly bản Co Mạ, xã Co Mạ (Thuận Châu) kiểm tra sản phẩm giấy tự sản xuất.



NGHỀ DỆT THỔ CẨM

Thổ cẩm là sản phẩm thủ công truyền thống tinh xảo của người Thái ở bản Áng (xã Đông Sang, huyện Mộc Châu) hay các xã Chiềng Đông, Chiềng Hặc (huyện Yên Châu). Với bàn tay khéo léo và sự cần cù, người phụ nữ Thái có thể dệt nên những sản phẩm thổ cẩm hoa văn tinh tế, rực rỡ sắc màu với nhiều mẫu mã và hình thức phong phú như: Khăn piêu, áo côm, túi xách, rèm cửa, khăn trải bàn... Tất cả phù hợp cho du khách dùng làm quà tặng.



LÀNG NGHỀ - NGHỆ NHÂN

NGHỀ RÈN

Dân tộc H'Mông sinh sống ở hầu khắp các huyện trên địa bàn tỉnh Sơn La song nhiều nhất vẫn là ở vùng cao các huyện Vân Hồ, Mộc Châu, Bắc Yên, Yên Châu, Sông Mã... Từ lâu nghề rèn của đồng bào Mông đã được biết đến và được lưu truyền từ nhiều đời. Hiện nay còn rất ít người H'Mông còn lưu giữ nghề rèn. Nhưng những thợ rèn ở vùng cao và nhiều thợ rèn khác ở các bản làng người H'Mông ở tỉnh Sơn La vẫn cố gắng giữ lấy nghề. Bởi vẫn còn những người chỉ ưa dùng dao tự rèn và cũng bởi chất lượng các sản phẩm rèn thủ công được khách hàng tin dùng.

Do tập quán người H'Mông ở trên núi cao, đường đi lại khó khăn nên những dụng cụ lao động đều do họ tự làm, tự đúc để tiết kiệm chi phí, phục vụ cho cuộc sống hàng ngày, đồng thời tăng thêm thu nhập cho gia đình. Nghề rèn cũng đòi hỏi người thợ phải có sức khỏe, sự khéo léo, cũng như sự kiên trì và sáng tạo mới



có thể cho ra lò những sản phẩm tinh xảo vừa có giá trị làm vật dụng vừa thể hiện bản sắc văn hóa truyền thống độc đáo riêng của dân tộc H'Mông.

Tại mỗi phiên chợ vùng cao có thể bắt gặp rất nhiều những sản phẩm như chiếc cuốc, con dao, cái liềm... Đây chính là những công cụ lao động hết sức gần gũi của bà con được chính tay những người thợ rèn tạo ra.



NGHỀ LÀM GỐM

Nghề làm gốm của người Thái ở xã Mường Chanh (huyện Mai Sơn) từ lâu nổi tiếng khắp vùng Tây Bắc. Gốm Mường Chanh được tạo nên từ loại đất tốt, dẻo, là loại đất sét pha cao lanh rất phù hợp với việc tạo hình. Qua bàn tay khéo léo của nghệ nhân, những sản phẩm thủ công như: Chum, vại, hũ, lọ và các loại đồ chơi trẻ em được hình thành với nhiều mẫu mã, đáp ứng nhu cầu sinh hoạt của bà con. Gốm Mường Chanh nhẵn bóng, có khắc hoa văn chìm hoặc nổi, khó vỡ, ít rò rỉ nên thường được dùng để ủ rượu, làm mắm, đựng măng chua..., cho hương vị thơm ngon đặc biệt.



NGHỀ ĐAN MÂY, TRE Ở VÙNG CAO NGỌC CHIẾN

Xã Ngọc Chiến, huyện Mường La là nơi tập trung sinh sống của ba dân tộc Thái, H'Mông, La Ha nơi đây còn lưu giữ nhiều nét văn hóa đặc sắc.

Hiện ở Ngọc Chiến có hơn 300 hộ gia đình gắn bó với nghề mây, tre đan, tập trung ở các bản: Nà Tàu, Đông Xương, Lọng Cang, Mường Chiến, bản Lướt, Nậm Nghiệp... Riêng tại bản Nà Tàu có 68 hộ làm nghề mây tre đan, trong đó nhiều hộ sản xuất từ 40 - 50 sản phẩm/tháng. Giá thành sản phẩm bán ra trên thị trường tương đối ổn định: Mâm mây to, kèm 4 ghế từ 2 - 2,5 triệu đồng/bộ; mâm mây nhỏ 1,5 triệu đồng/bộ; gùi tre từ 150 - 200 nghìn đồng/sản phẩm... Các sản phẩm có mẫu mã đa dạng, những nét hoa văn trên từng sản phẩm luôn được sáng tạo, cải tiến, tinh xảo, độc đáo, nên được khách hàng trong và ngoài tỉnh đặt mua với số lượng lớn.

Không ai nhớ, nghề mây, tre đan có từ bao giờ, chỉ biết rằng, những kinh nghiệm đan lát truyền thống đã được người dân Ngọc Chiến gìn giữ, truyền cho nhau từ đời này qua đời khác. Đặc biệt khi Ngọc Chiến trở thành điểm đến hấp dẫn thì nghề mây, tre đan cũng từng bước trở thành một sản phẩm du lịch độc đáo.



NGHỀ NHUỘM CHÀM

Nghề nhuộm chàm là nghề thủ công truyền thống của dân tộc Thái ở Sơn La. Để tạo ra được sản phẩm đẹp, ngoài sự khéo tay thì người thợ cần phải kiên trì và nhiều kinh nghiệm.

Theo những người cao niên ở địa phương, việc nhuộm chàm đòi hỏi rất công phu, theo đúng quy trình thì sản phẩm làm ra mới được bền, đẹp... Dụng cụ để nhuộm chàm gồm có: Cây chàm; Chum đựng nước chàm; Nước vôi trong; Chum nhuộm chàm; Tro bếp; Bàn đập vải

bằng đá; Chum ngâm lá chàm; Cây sục nước chàm; Cây đập vải.

Phụ nữ dân tộc Thái thường kiêng nhuộm chàm vào những ngày phạt tông (ngày giỗ), phụ nữ

sau sinh không được nhuộm và nhìn vào chum chàm...

Với cách thức hoàn toàn thủ công, người Nùng ở Thiện Thuật nhuộm ra những tấm vải có màu chàm tươi xanh, giữ nguyên màu cho tới khi rách. Hơn nữa, vải nhuộm chàm mặc rất mát và sạch sẽ, khi giặt không cần đến xà phòng, chỉ vò qua đã sạch. Bà con thường dùng vải nhuộm chàm để may quần áo, làm khăn đội, may túi khoác vai, may chăn đệm...

Ngày nay, mặc dù trên thị trường có nhiều thuốc nhuộm bán sẵn thế nhưng nghề nhuộm chàm của đồng bào dân tộc ở Sơn La không hề bị mai một mà còn được lưu giữ và tạo nên nét đẹp văn hóa riêng biệt.

Có thể khẳng định, nhiều làng nghề truyền thống của Sơn La nói riêng và trên cả nước nói chung đang được bảo tồn, phát triển, tạo công ăn việc làm và gia tăng thu nhập cho lao động địa phương, gìn giữ nét văn hóa độc đáo của dân tộc.... Thế nhưng, trước sức ép cạnh tranh của các sản phẩm ngoài thị trường, cùng với nguy cơ thất truyền thì việc các sản phẩm của một số làng nghề dần mai một và biến mất là điều dễ hiểu. Hiện nay, việc phát triển nghề truyền thống và để người làm nghề sống được với nghề là bài toán đang tìm lời giải của các địa phương.

AN GIANG:

Xuôi dòng sông Tiền thăm làng Mộc Chợ Thủ

Giang An

Dình Chợ Thủ thuộc xã Long Điền A, huyện Chợ Mới, tỉnh An Giang, được xây dựng vào năm 1786. Nơi đây còn lưu giữ nhiều dấu tích khắc gỗ tinh xảo như hoành phi, liễn đối, cột, kèo. Chính những chứng tích trên đã cho thấy nghề mộc Chợ Thủ có tuổi đời cũng đã hơn 200 năm.

Nghề chạm khắc gỗ vốn có nguồn gốc ở miền Bắc, sau đó xuôi dòng di dân theo người Việt đi sâu vào miền Nam và sớm được hình thành ở vùng Cao Lãnh, Đồng Tháp. Khi thực dân Pháp chiếm đóng vùng Cao Lãnh thì các nghệ nhân nơi đây chuyển về vùng Chợ Thủ và từ đó phát triển nghề chạm khắc gỗ qua bao thế hệ theo phương thức cha truyền con nối. Danh tiếng làng nghề vang xa thu hút nhiều người đến học nghề và từ đó hình thành nên một vùng rộng lớn với nghề mộc vang danh. Đặc biệt, các trại cửa – xẻ gỗ nơi vùng Chợ Thủ thường nằm cặp bờ sông Tiền, vì ngày xưa, gỗ và các nguyên liệu khác hầu hết được mua từ Campuchia. Thương lái vận chuyển gỗ bằng bè nên các vựa gỗ và nhà máy phải nằm cặp bến sông thì mới thuận tiện cho việc vận chuyển và đưa gỗ vào máy cửa xẻ. Xưa kia, chỉ có một vài xưởng có máy xẻ gỗ, còn lại phải xẻ bằng cửa tay, rất vất vả. Ngày nay, tất cả các xưởng gỗ đều dùng cửa điện, gỗ ván ra đều, chất lượng tốt... tạo điều kiện thuận lợi cho người thợ chọn lựa theo yêu cầu.

Mộc Chợ Thủ nổi tiếng với sự đa dạng về mẫu mã, kiểu dáng và đề tài trang trí. Để tạo ra được những sản phẩm tinh xảo và chất lượng, người nghệ nhân cần phải có sự khéo léo và phải tỉ mỉ trong nhiều công đoạn như: cửa, đẽo, gọt gỗ, bào nhẵn, chạm khắc, lắp ráp, sơn bóng,... Tùy vào yêu cầu của khách

Tồn tại và phát triển hơn 200 năm, cho ra đời những sản phẩm vang danh, được người tiêu dùng nhiều nơi ưa chuộng, làng mộc Chợ Thủ ở huyện Chợ Mới (tỉnh An Giang) từ lâu được mệnh danh là “Đệ nhất nghề mộc và chạm khắc gỗ vùng Tây Nam Bộ”.

hàng hay sự sáng tạo của những người thợ mà cho ra các sản phẩm có giá trị nghệ thuật cao như: tủ thờ, tủ quần áo, bàn ghế, đi-văng, kệ,

giường hộp cho đến các loại ban công, cầu thang lầu, bao lam, câu đối, các loại tượng, phù điêu... Hơn nữa, sản phẩm mộc Chợ Thủ có



Mẫu mã sản phẩm phong phú nhiều chủng loại



Chạm khắc tinh xảo



Nghề Mộc ở vùng Chợ Thủ

chất lượng gỗ tốt, sử dụng bền, đẹp theo thời gian nên tạo được uy tín rất cao với khách hàng. Nhiều sản phẩm của làng nghề đã tham gia các cuộc hội chợ đi khắp mọi miền đất nước.

Nằm cạnh dòng sông Tiền hiền hòa đở nặng phù sa, vùng Chợ Thủ vang danh khắp nơi với những sản phẩm gỗ trứ danh. Làng nghề mộc và chạm khắc gỗ Chợ Thủ (Chợ Mới, An Giang) được công nhận làng nghề truyền thống từ năm 2006. Hiện nay, làng nghề mộc và chạm khắc gỗ Chợ Thủ có hơn 1.500 hộ với gần 3.500 lao động và trên 200 cơ sở sản xuất lớn, nhỏ. Sản phẩm đầu ra ổn định và có hướng phát triển mạnh nhất là nghề chạm, tiện gỗ, trang trí nội thất và đồ gia dụng theo yêu cầu của khách hàng, bên cạnh đó làng nghề Mộc Chợ Thủ đã góp phần giữ gìn và phát huy làng nghề truyền thống trên địa bàn tỉnh An Giang.



Sản phẩm đa dạng

Nằm cách trung tâm TP.Đà Nẵng 30km về phía Nam và nằm trên trục đường vào Thánh địa Mỹ Sơn, làng rau Bầu Tròn ngày càng được biết đến như một địa chỉ “du lịch canh nông” cho du khách tham quan du lịch và tìm mua rau sạch về dùng cho gia đình. Bất cứ mùa nào trong năm, hễ đến Bầu Tròn, du khách cũng có thức quà quê là “rau sạch” đem về tặng cho người thân hoặc dùng cho các bữa cơm gia đình thêm dinh dưỡng, an toàn...

Làng rau Bầu Tròn hiện nay có thể tương đương với làng rau Trà Quế ở (Hội An - Quảng Nam). Nơi đây được xem là khu vực đầy tiềm năng để phát triển kinh tế nông thôn, khai thác du lịch canh nông với không gian trong lành, mát mẻ, bình yên..., du khách có thể tìm lại thấp thoáng hình ảnh vườn rau, lũy tre, lán trại, bến sông của làng quê Việt Nam xưa.

Bầu Tròn là tên vùng đất phù sa màu mỡ, nằm ven sông Vu Gia, thuộc thôn Bầu Tròn, nay là xã Đại An (Đại Lộc- Quảng Nam). Nhờ bàn tay và khối óc con người đã biến nơi đây thành một vùng rau chuyên canh trù phú. Từ nhiều năm nay, vùng chuyên canh rau hàng hóa Bầu Tròn đã là điểm tham quan, học hỏi của nông trong, ngoài tỉnh, kể cả các du khách nước ngoài.

Một lão nông cho hay, trên cánh đồng có nhiều hộ canh tác trên 5.000 m² như hộ ông Phan Trí, Phạm Văn Thành... Trước đây, nơi đây chỉ trồng đậu phộng (lạc), đậu xanh, bắp, đậu cô-ve lùn, ớt... nên thu nhập chưa cao. Thời gian sau, bà con trong thôn dần dần đổi thửa, chuyển đổi cơ cấu cây trồng phù hợp với từng loại đất. Người dân nơi đây với quy trình canh tác rau sạch nghiêm ngặt luôn đảm bảo chất lượng an toàn cho người tiêu dùng.

Có nước tưới, việc luân canh, xen canh rau thuận lợi quanh năm,

THĂM LÀNG RAU BẦU TRÒN

Tiên Sa



Những vườn đu đủ sai quả hai bên TL.609 (Bầu Tròn).

người dân trồng 5-6 vụ. Đông xuân là mùa vụ chính, bắt đầu làm đất và gieo hạt vào cuối tháng 10, đầu tháng 11 âm lịch. Phần lớn trồng rau cải, rau thơm các loại, xà lách... bán trong dịp Tết, cho thu nhập khá. Khoảng 15- 20 triệu đồng/ ha/ vụ. Ở Bầu Tròn hiện có trên 30 hộ chuyên ươm các loại cây giống rau quả như cà chua, cà tím, ớt, khổ qua, thuốc lá... Mùa hè trồng đu đủ, dưa gang, dưa chuột...

Đặc biệt, người dân Bầu Tròn có kinh nghiệm trồng ớt xen canh với đu đủ. Ớt thu hoạch đến khoảng tháng 5 thì hết trái, nhờ cây phơi khô làm củi đun. Lúc này, đu đủ phát triển và cho trái. Mỗi sào ớt + đu đủ, cho thu hoạch từ 5 đến 7 triệu. Bình quân, mỗi héc ta đất Bầu Tròn cho thu hoạch 70-80 triệu đồng/ năm. Những cánh đồng 100 triệu đồng/ ha lần lượt xuất hiện. Cá biệt, nhiều hộ cho thu nhập

trên 200 triệu đồng/ năm. Ngoài ra, họ còn có kinh nghiệm trồng đu đủ không bị chết khi ngập lụt nên tháng 10, 11 hằng năm vẫn có trái để bán với giá cao.

Qua tìm hiểu của chúng tôi, thời điểm trước Tết Nguyên đán, năng suất của làng rau Bầu Tròn đạt đến từ 10-20 tấn/ngày. Giữa người mua và người bán có thỏa thuận, ràng buộc với nhau về chất lượng sản phẩm. Người bán đảm bảo sản phẩm của mình đến người tiêu dùng có mẫu mã đẹp, độ an toàn cao; bao bì chứa hàng đều có ghi tên của người bán để tiện theo dõi về chất lượng. Các ngành chức năng tỉnh, huyện cũng đã mở nhiều lớp tập huấn và cấp giấy chứng nhận cho các hộ sản xuất rau về phòng trừ sâu bệnh và phương pháp sử dụng thuốc bảo vệ thực vật an toàn tạo ra sản phẩm an toàn cho người tiêu dùng



Bí xanh năng suất cao ở Bàu Tròn.

Bà Lê Thị Hạnh, chủ cơ sở ươm cây giống cho biết, tháng 7 âm lịch trở đi bà bắt đầu ươm khoảng 500 - 600 nghìn vỉ cây giống các loại dưa leo, khổ qua, bí đao, ớt. Mỗi cây giống có giá dao động từ 1.000 - 2.000 đồng tùy loại, đây là những loại cây được nông dân trồng phổ biến nên bán khá chạy hàng. Năm nay, trời ít mưa lũ nên dễ canh tác rau màu nhưng cây trồng chậm phát triển, bởi đất không có phù sa bồi đắp, sinh nhiều sâu bệnh gây hại đến cây trồng.

Ông Phan Quý cho hay, đầu tháng 9 (DL), ông xuống giống hơn 1 sào rau mồng tơi. Chi phí đầu tư ban đầu khoảng 3 triệu đồng. Trồng rau mồng tơi không cần phải giăng lưới, cắm chối, lót bạt nên giảm chi phí đáng kể. Khi cây phát triển đạt khoảng 20 - 25cm thì cắt ngọn bán với giá 8 nghìn đồng/bó. Thời gian thu hoạch loại rau này kéo dài đến tháng Giêng năm sau. Nếu dịp cận Tết giá rau tăng cao thì doanh thu đem lại cho gia đình tôi ước đạt 15 - 16 triệu đồng.

Bà Nguyễn Thị Ёn, người thu mua rau màu cho biết: "Để có rau

màu cung cấp ra thị trường Tết Nguyên đán Giáp Thìn-2024, từ khi người dân xuống giống tôi đã đến tận ruộng để đặt hàng. Hiện tôi thu mua mướp, khổ qua... với giá dao động từ 10.000 - 17.000 đồng/kg, bỏ sỉ và lẻ cho tiểu thương ở chợ thị trấn Ái Nghĩa.

Ông Nguyễn Thành Long, Phó Chủ tịch UBND xã Đại An (H. Đại Lộc) cho biết, cánh đồng Bàu Tròn có diện tích hơn 36ha với hơn 100 hộ dân chuyên trồng rau màu. Hiện người dân đã và đang xuống giống nhiều loại mướp, khổ qua, đậu cô ve, trong đó có nhiều diện tích gieo trồng sớm đang ra quả và cho thu hoạch. Những năm gần đây, người dân trồng rau màu theo phương pháp hữu cơ, thụ phấn thủ công, ứng dụng khoa học công nghệ vào sản xuất nên rau màu đạt năng suất cao. Cạnh đó, thị trường tiêu thụ rau màu giá cả ổn định nên bà con nông dân phấn khởi. Theo nhiều hộ dân trồng rau thì vụ Tết dù giá rau củ quả không cao hơn bình thường nhưng bù lại lượng rau bán ra thị trường nhiều gấp 4 - 5 lần. Theo dự tính, nếu vụ rau năm nay "được mùa, được giá", trừ chi phí bà con có



Mô hình trồng đu đủ xen ớt.

lãi 5 - 7 triệu đồng/sào, sau khi trừ đi các khoản chi phí đầu tư.

Về thăm Bàu Tròn vào những ngày giáp Tết Nhâm Thìn 2024, chúng tôi chỉ thấy một màu xanh ngút mắt của "làng rau". Những căn nhà lụp xụp ngày nào, được thay bằng những ngôi nhà xinh đẹp, khang trang ẩn hiện trong các hàng cà, luống đậu... Những con đường quê, ngày xưa nắng bụi, mưa bùn, nay đã 100 % bê tông và nhựa hoá, đường thôn ngõ xóm khang trang sạch đẹp. Hai bên đường, các loại nông sản như dưa hấu, bắp, cà, bí đao được các nông dân bày bán cho khách qua đường.

Trong những thành quả nói trên ngoài sự quan tâm, hỗ trợ của các cấp, các ngành mà còn có sự cần cù, siêng năng, chịu khó đổ mồ hôi trên cánh đồng Bàu Tròn của những người nông dân "chân lấm tay bùn". Chẳng những xoá đi nghèo nàn, lạc hậu mà còn chất lượng cuộc sống của người dân thôn Bàu Tròn mỗi ngày được nâng cao, bức tranh xanh về "kinh tế nông thôn" ngày thêm khởi sắc, cảnh quan du lịch canh nông ngày càng phát triển.

ĐỒNG THÁP:

Sắc xuân ở làng chiếu Định Yên

Phượng Nghi

Những ngày này, làng chiếu Định Yên, huyện Lấp Vò, tỉnh Đồng Tháp tất bật vào mùa dệt chiếu Tết, cả làng rộn rã âm thanh phát ra từ những khung dệt thô sơ bằng gỗ và những chiếc máy dệt chiếu tự động. Nơi đây, từ trong nhà ra ngoài ngõ giăng đầy những sợi lác đã nhuộm màu xanh, đỏ, vàng, tím...

Hiện nay, còn rất ít những người ở làng chiếu Định Yên còn dệt chiếu theo phương pháp thủ công. Nghề dệt chiếu không quá khó, nhưng lại khá vất vả vì phải trải qua nhiều công đoạn như cắt, phơi, nhuộm và dệt. Để có một chiếc chiếu đẹp và bền thì trước tiên phải chọn nguyên liệu là cây lác thật già, sau đó chọn lựa chiếu dài của lác phù hợp với khổ chiếu cần dệt. Khi dệt chiếu, cần 2 người cùng làm, thông thường khi căng đai xong thì người thợ chính sẽ ngồi lên khung, người thứ hai luồn từng sợi lác vào khuôn và người thợ chính sẽ dùng sức lực đập mạnh vào lác để kết chặt lác vào nhau. Động tác đập phải dứt khoát, đủ độ mạnh để lác thẳng hàng, không xếp chồng lên nhau dẫn đến gãy lòn.

Có tận mắt chứng kiến quy trình mới thấy tay nghề của người thợ rất quan trọng, phải đan thể nào để chiếu vừa khít, đều và có độ bền. Bên cạnh việc thay đổi kỹ thuật dệt, mẫu mã đa dạng, nhờ có các hợp tác xã chiếu và tổ hợp tác dệt chiếu nên bà con không còn phải lo lắng nhiều về đầu ra của sản phẩm.

Được biết, hiện làng chiếu Định Yên có 431 hộ sinh sống bằng nghề dệt chiếu. Hằng năm, làng nghề sản xuất và cung cấp ra thị trường trên 1,3 triệu chiếc chiếu các loại, với tổng doanh thu khoảng 80 tỷ đồng, tạo việc làm và thu nhập ổn định cho gần 3.800 hộ dân sản xuất, buôn bán, dịch vụ. Ngoài những hộ dệt truyền thống bằng khung dệt, tại làng chiếu Định Yên đã thành lập được một HTX và ba tổ hợp sản xuất, tiêu thụ chiếu, thu hút gần chục nghìn lao động nhân rỗi ở địa phương và những vùng lân cận có việc làm, cho thu nhập ổn định.



Người dân nhuộm màu sợi lác- nguyên liệu dệt chiếu Định Yên.



Sản phẩm chiếu Định Yên

Hiện, làng chiếu Định Yên không chỉ phát triển mạnh về nghề truyền thống mà còn trở thành một điểm tham quan du lịch tìm hiểu về văn hoá làng nghề hấp dẫn đối với du khách trong và ngoài nước.

Tất bật làng gốm Bát Tràng

Ninh Ngọc

Những ngày cuối năm Quý Mão, làng nghề Bát Tràng, huyện Gia Lâm (Hà Nội) trở nên nhộn nhịp, đông đúc hơn. Từng đoàn xe tải chở những chuyến hàng gốm sứ đi muôn nơi; nhiều đoàn khách trong nước và quốc tế tìm đến tham quan, mua sắm...

TẬP NẬP KHÁCH

Khách hàng trong nước và quốc tế đều rất muốn tìm hiểu về nghề làm gốm của Bát Tràng, đặc biệt là những sản phẩm làm thủ công. Mỗi khi đến địa phương, họ sẽ liên hệ để vào tham quan các xưởng sản xuất trước khi chọn mua. Những ngày giáp Tết Âm lịch, lượng khách tăng lên gấp 3-4 lần, lượng sản phẩm cơ sở xuất bán cũng tăng gấp đôi so với trong năm. Tính trung bình mỗi tuần, đón từ 20-25 đoàn khách quốc tế từ các nước: Pháp, Đức, Australia, Singapore, Thái Lan... tham quan, mua sắm. Thông thường sau khi du khách tới đây sẽ giới thiệu với người thân, bạn bè về sản phẩm gốm sứ đẹp, độc đáo và sẽ về lại Bát Tràng...

Cùng với đáp ứng nhu cầu khách hàng ở Hà Nội, sản phẩm gốm sứ nơi đây còn được đưa đến thị trường các tỉnh, thành phố lớn như: Ninh Bình, Hải Phòng, Thanh Hóa, Nghệ An... Còn tại cửa hàng nơi chuyên sản xuất, cung cấp ra thị trường các sản phẩm thủ công mỹ nghệ cao cấp, được khách hàng ưa chuộng, như: Đồ thờ đắp nổi, vẽ vàng, dát vàng; bình sứ trang trí nội thất, bình nghệ thuật men 3D... cũng nhộn nhịp khách ra - vào.

Sản phẩm gốm sứ của các cơ sở sản xuất ở Bát Tràng được phân phối đến hàng trăm đại lý trên toàn quốc, tập trung nhiều ở Hà Nội, Bắc Ninh, Đà Nẵng, thành phố Hồ Chí Minh, Tuyên Quang... Để phục vụ nhu cầu Tết Nguyên đán Giáp Thìn,



Sản phẩm của Quang Gốm mang đậm sắc xuân

các mẫu mã gốm sứ mới ra mắt dòng hũ nút sứ, được chế tác tỉ mỉ, đang được đông đảo khách hàng đón nhận.

Không chỉ thu hút, đắt khách mua sản phẩm gốm sứ gia dụng, đồ thờ, đồ trang trí, các cơ sở sản xuất của Bát Tràng cũng tập trung chuyển đổi nghiên cứu, sản xuất gốm sứ ứng dụng trong lĩnh vực xây dựng như tranh gốm ghép tường. Loại tranh này đã hiện diện trên nhiều công trình, kiến trúc tại các điểm du lịch trong và ngoài nước, đem lại giá trị kinh tế cao...

SẢN PHẨM PHONG PHÚ, ĐA DẠNG

Sản phẩm gốm sứ ở Bát Tràng phong phú, đa dạng, được làm thủ công, với các màu men lam, nâu, rạn, xanh ngọc đặc trưng, xanh coban, trang trí các họa tiết hoa, lá, chim, thú, phong cảnh sơn thủy hữu tình, phù hợp từng loại sản phẩm, đáp ứng thị hiếu khách hàng.

Xã có 2 làng nghề truyền thống làm gốm sứ là Bát Tràng và Giang Cao với hơn 100 nghệ nhân; gần 200 doanh nghiệp, 4 công ty cổ phần, 115 công ty trách nhiệm hữu

hạn, 8 hợp tác xã và gần 1.000 hộ sản xuất, kinh doanh gốm sứ. Các cơ sở đã và đang giải quyết việc làm, bảo đảm ổn định đời sống cho lao động địa phương và từ 4.000-5.000 lao động. Giá trị sản xuất gốm sứ và thương mại trên địa bàn xã ước đạt hơn 2.000 tỷ đồng/năm; thu nhập bình quân toàn xã đạt hơn 90 triệu đồng/người/năm.

Không chỉ chiếm lĩnh thị trường trong nước, gốm Bát Tràng còn được xuất khẩu tới nhiều nước châu Á, châu Âu, châu Mỹ. Nhiều sản phẩm là tác phẩm nghệ thuật được chọn làm quà tặng nhân các sự kiện quốc tế.

Nhằm nâng cao hơn nữa chất lượng sản phẩm, hằng năm, Bát Tràng tích cực đăng ký tham gia Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP). Đến nay, Bát Tràng có hơn 50 sản phẩm gốm sứ đạt OCOP 4-5 sao.

Đón Xuân Giáp Thìn, người làm nghề ở Bát Tràng đang nỗ lực làm ra nhiều sản phẩm độc đáo, đẹp mắt... đáp ứng nhu cầu thị trường, tăng thu nhập, nâng cao hơn nữa chất lượng đời sống...

Ngày 11/01/2024, Phó Thủ tướng Trần Hồng Hà đã ký Quyết định phê duyệt Quy hoạch tỉnh Đồng Tháp thành một trong những trung tâm sản xuất nông nghiệp và chế biến nông sản của vùng đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL).

Theo đó, Phó Thủ tướng Trần Hồng Hà vừa ký Quyết định số 39/QĐ-TTg ngày 11/1/2024 phê duyệt Quy hoạch tỉnh Đồng Tháp thời kỳ 2021 - 2030, tầm nhìn đến năm 2050. Với mục tiêu từ đây đến năm 2030, Đồng Tháp trở thành tỉnh có trình độ phát triển khá, nằm trong nhóm đầu về chuyển đổi số, một trong những trung tâm sản xuất nông nghiệp và chế biến nông sản của vùng ĐBSCL; có hệ thống kết cấu hạ tầng đồng bộ, đô thị hiện đại, nông thôn giàu bản sắc, du lịch thân thiện và hấp dẫn; phát triển toàn diện các lĩnh vực văn hóa, xã hội, con người; duy trì vị trí nhóm đầu cả nước về các chỉ số: cải cách hành chính, hiệu quả quản trị và hành chính công, năng lực cạnh tranh cấp tỉnh. Quốc phòng, an ninh và trật tự an toàn xã hội được bảo đảm; hợp tác, hội nhập quốc tế được tăng cường. Người dân có cuộc sống ấm no, văn minh, hạnh phúc.

Hướng tầm nhìn đến năm 2050, tỉnh Đồng Tháp sẽ là địa phương dẫn đầu cả nước trong một số lĩnh vực nông nghiệp, trung tâm nông nghiệp, du lịch sinh thái của vùng ĐBSCL; trung tâm giao lưu phát triển kinh tế giữa vùng ĐBSCL với các nước thuộc tiểu vùng sông Mê Công. Người dân có cuộc sống phồn vinh, hạnh phúc.

Ngoài ra, trong văn bản Quyết định phê duyệt Quy hoạch tỉnh Đồng Tháp còn có các chỉ tiêu cụ thể như: Về kinh tế, tốc độ tăng trưởng tổng sản phẩm (GRDP) bình quân đạt 7 - 7,5%/năm; GRDP bình quân đầu người (giá hiện hành)

QUY HOẠCH ĐỒNG THÁP THÀNH TRUNG TÂM NÔNG NGHIỆP VÙNG ĐỒNG BẰNG SÔNG CỬU LONG

Hồ Phát - Vũ Sơn



Diễn đàn Kết nối sản phẩm OCOP vùng Đồng bằng sông Cửu Long.

đạt khoảng 160 triệu đồng; Tỷ trọng trong GRDP của ngành công nghiệp - xây dựng chiếm khoảng 27%; ngành dịch vụ chiếm khoảng 43%; ngành nông, lâm nghiệp và thủy sản chiếm khoảng 22%; thuế sản phẩm trừ trợ cấp chiếm khoảng 8%; Tỷ lệ đóng góp của năng suất tổng hợp vào tăng trưởng kinh tế (TFP/GRDP) đến năm 2030 là 50%. Huy động vốn đầu tư phát triển toàn xã hội thời kỳ 2021 - 2030 đạt 477.000 tỷ đồng.

Về xã hội, tốc độ tăng trưởng dân số bình quân đạt khoảng 0,6 - 1,2%; Tỷ lệ lao động qua đào tạo đạt 85%, trong đó tỷ lệ lao động qua đào tạo nghề đạt 65%; Chỉ tiêu phát triển con người (HDI) đạt khoảng 0,75; Tỷ lệ dân số tham gia bảo hiểm y tế đạt trên 95%; Tỷ lệ hộ nghèo giảm bình quân 0,32%; tỷ lệ hộ nghèo theo chuẩn nghèo đa chiều đạt mức dưới 1,2%; Tỷ lệ cơ sở giáo dục đạt chuẩn mầm non 75%, tiểu học 70%, trung học cơ sở 80%, trung học phổ thông 90%; Tỷ lệ giường bệnh/10.000 dân là 32 giường, tỷ lệ bác sĩ/10.000 dân là 12 người.

Về môi trường, 100% dân cư đô thị và 98% dân cư nông thôn sử dụng nước sạch đạt tiêu chuẩn; Trên 50% các đô thị loại II trở lên và trên 20% các đô thị còn lại được thu gom, xử lý nước thải đạt tiêu chuẩn, quy chuẩn theo quy định; 90% chất thải rắn thông thường và chất thải nguy hại từ đô thị, khu công nghiệp, cụm công nghiệp được thu gom, xử lý theo quy định; Tỷ lệ đô thị hoá năm 2030 đạt trên 42%; 100% đơn vị hành chính cấp huyện, cấp xã đạt chuẩn nông thôn mới, trong đó có 50% đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao; Tỷ lệ đất giao thông trên đất xây dựng đô thị đạt khoảng 11 - 16%.

Về quốc phòng, an ninh cần đảm bảo vững chắc quốc phòng - an ninh; giữ vững ổn định chính trị, trật tự, an toàn xã hội, chủ quyền biên giới quốc gia; Xây dựng biên giới hòa bình, hữu nghị, hợp tác và phát triển.

Để hoàn thành kế hoạch trên, các sở ban ngành tỉnh Đồng Tháp cần thực hiện tốt các nhiệm vụ trọng tâm. Cụ thể, hình thành các



Hoa sen Đồng Tháp

vùng sản xuất nông nghiệp hữu cơ, thủy sản chất lượng cao gắn với công nghiệp chế biến, thị trường tiêu thụ theo chuỗi giá trị và xây dựng thương hiệu sản phẩm, trong đó tập trung nguồn lực xây dựng TP. Cao Lãnh trở thành trung tâm trao đổi hàng hóa nông sản cấp vùng. Phát triển các chuỗi đô thị gắn với các vùng, hành lang kinh tế động lực của tỉnh, phù hợp với đặc thù của từng địa phương, thúc đẩy dịch vụ và du lịch.

Đồng thời, tỉnh Đồng Tháp cũng phải xây dựng cơ chế, chính sách để huy động hiệu quả các nguồn lực đầu tư phát triển hệ thống kết cấu hạ tầng giao thông, phục vụ phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh; đẩy mạnh cải cách hành chính, chuyển đổi số, cải thiện môi trường đầu tư kinh doanh, nâng cao năng lực cạnh tranh, tăng cường phát triển doanh nghiệp thuộc mọi thành phần kinh tế. Đồng thời, đẩy mạnh liên kết, hợp tác phát triển với các

địa phương trong vùng, kết nối với TP. HCM; tập trung phát triển Khu kinh tế cửa khẩu, hợp tác với Vương quốc Campuchia. Liên kết với các tỉnh: Long An, Tiền Giang xây dựng

Dự án đột phá tiểu vùng Đồng Tháp Mười thành Trung tâm dự trữ phát triển quốc gia về dự trữ nguồn nước ngọt và nguồn phù sa, khai thác tài nguyên nông nghiệp và du lịch.



Sản phẩm OCOF của các tỉnh/thành phố vùng Đồng bằng sông Cửu Long

THANH TRÌ (HÀ NỘI):

Phát triển mô hình nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao

Lương Văn Tuấn

Trong quá trình cơ cấu lại ngành nông nghiệp, huyện Thanh Trì đã xác định phát triển các mô hình nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao là một hướng đi cần tập trung chú trọng. Trong những năm gần đây, huyện đã và đang triển khai nhiều mô hình sản xuất nông nghiệp cho hiệu quả cao.

Miền nay trên địa bàn huyện có 6 mô hình ứng dụng công nghệ cao trong sản xuất nông nghiệp. Hằng năm, huyện dành hàng tỷ đồng hỗ trợ các mô hình nông nghiệp ứng dụng công nghệ cao vào sản xuất. Các mô hình phát triển nông nghiệp công nghệ cao phù hợp định hướng phát triển nông nghiệp của huyện theo hướng quy mô lớn gắn với đô thị sinh thái, sản xuất hàng hóa thành vùng tập trung, cho năng suất cao, chất lượng tốt và có khả năng cạnh tranh, thân thiện với môi trường.



Đoàn thẩm định văn phòng điều phối Chương trình xây dựng Nông thôn mới Hà Nội thăm quan mô hình sông trong ao của HTX Thủy sản công nghệ cao Đại Áng.



Anh Nguyễn Văn Thiêm - Giám đốc HTX Thủy sản công nghệ cao Đại Áng thăm mô hình sông trong ao



Mô hình rau công nghệ Israel của HTX nông nghiệp công nghệ cao Đức Phát, xã Yên Mỹ, huyện Thanh Trì.



Sản phẩm Đông trùng Hạ thảo của Trung tâm nuôi trồng nấm công nghệ cao Vạn An.

Ngày 5/11, xã Lay Nưa, thị xã Mường Lay (tỉnh Điện Biên) tổ chức công bố xã đạt chuẩn nông thôn mới (NTM) nâng cao năm 2022. Đây là xã đầu tiên của tỉnh Điện Biên đạt chuẩn tiêu chí xã NTM nâng cao.

Năm 2011, khi bắt đầu triển khai xây dựng NTM, xã Lay Nưa mới đạt 3/19 tiêu chí, điều kiện kinh tế - xã hội và hạ tầng cơ sở còn nhiều khó khăn; tỷ lệ hộ nghèo cao; thu nhập bình quân chỉ đạt 13 triệu đồng/người/năm. Với sự quan tâm, nỗ lực của các cấp chính quyền và nhân dân trong xã, năm 2017 Lay Nưa được công nhận đạt chuẩn NTM. Đến năm 2023, xã Lay Nưa tiếp tục trở thành xã đầu tiên trong tỉnh đạt chuẩn NTM nâng cao, với thu nhập đạt 47,06 triệu đồng/người/năm; tỷ lệ nghèo đa chiều còn 13,05%. Bộ mặt nông thôn thay đổi tích cực, cơ sở hạ tầng được xây dựng ngày càng khang trang, hiện đại.

Chúc mừng thành quả, nỗ lực của Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Lay Nưa nói riêng, thị xã Mường Lay nói chung, Phó Chủ tịch UBND tỉnh Vũ A Bằng nhấn mạnh:



Một góc bản làng bình yên ở xã Lay Nưa, TX. Mường Lay.

ĐIỂN BIÊN:

Lay Nưa- Xã đầu tiên đạt chuẩn nông thôn mới nâng cao

Hà Linh



Lãnh đạo UBND tỉnh, Ủy ban MTTQ Việt Nam tỉnh trao Bằng Công nhận xã đạt chuẩn NTM nâng cao cho cán bộ và nhân dân xã Lay Nưa.

Tinh xác định xây dựng NTM là nhiệm vụ trọng tâm, toàn diện, lâu dài trong sự nghiệp phát triển nông nghiệp, nông dân, nông thôn, phát triển kinh tế - xã hội. Do vậy, Đảng bộ, chính quyền và nhân dân xã Lay Nưa và TX. Mường Lay “đã làm tốt rồi, cần làm tốt hơn nữa”, “đã cố gắng rồi, cần cố gắng hơn nữa”, “đã quyết tâm rồi, cần quyết tâm cao hơn nữa”. Phải phân công nhiệm vụ cụ thể cho các thành viên Ban

Chỉ đạo xây dựng NTM của xã phụ trách, theo dõi, thực hiện từng tiêu chí, chỉ tiêu cụ thể. Tập trung phát triển sản xuất nông nghiệp hàng hóa, ưu tiên các sản phẩm có tiềm năng, lợi thế; tiếp tục đẩy mạnh phong trào thi đua “Cả nước chung sức xây dựng NTM trên địa bàn tỉnh Điện Biên” gắn với cuộc vận động “Toàn dân đoàn kết xây dựng NTM, đô thị văn minh”. Đối với các sở, ban ngành là thành viên Ban Chỉ đạo các chương trình mục tiêu quốc gia của tỉnh; cấp ủy, chính quyền TX. Mường Lay cần tiếp tục quan tâm lãnh đạo, chỉ đạo, giúp xã Lay Nưa giữ vững, nâng cao thành quả đã đạt được, phấn đấu xây dựng Lay Nưa đạt chuẩn NTM kiểu mẫu.

Dịp này, UBND tỉnh tặng Bằng khen 3 cá nhân xã Lay Nưa có thành tích xuất sắc trong xây dựng NTM nâng cao. Sở Công Thương công bố quyết định chứng nhận và trao thưởng Sản phẩm công nghiệp nông thôn tiêu biểu tỉnh Điện Biên năm 2023 đối với sản phẩm bánh Chí Chọp; UBND TX. Mường Lay công nhận 4 bản thuộc xã Lay Nưa đạt chuẩn NTM kiểu mẫu.

Chẳng biết từ bao giờ, cũng chẳng rõ tại sao vùng đất ấy lại có tên gọi Võ Xu, Đức Linh (Bình Thuận). Đó là một thị trấn nhỏ bình dị nép mình bên tỉnh lộ 713.

Cảnh vật Võ Xu trong tôi chỉ thoáng mơ hồ. Tôi chưa từng được thông thả nhặt nhạnh những tia sáng, chưa từng thành thói nghe gió hát mây ca. Thỉnh thoảng tôi mới ghé thăm và lúc nào cũng đến rồi đi cho kịp giờ hoàng hôn tắt nắng.

Nhưng tôi vẫn nhớ một bức tranh quê êm đềm, nhớ những khoảng xanh xào xạc. Mỗi khi có khách đến chơi, đám lá hoa sẽ ríu rít cười nói, chào mời. Giống như cô dượng tôi sẽ mừng vui niềm nở, đón chúng tôi bằng những cái ôm thật ấm áp và những nụ cười tràn ngập yêu thương.

Đoạn đường đến nhà cô dượng đầu chừng chín mươi cây số, nhưng hồi đó đi bằng chiếc xe cúp cà tàng của ba tôi thì ngót nghét cũng phải 3 tiếng đồng hồ mới đến nơi. Mà nghe cà tàng là biết... hên xui. Hên là đi từ nhà tôi đến Võ Xu ro ro phà phà, xui là bạn xe kiếm cố nổi loạn không nổ máy. Chưa kể, con đường đất đỏ dài hơn chục cây số từ nhà tôi như cô gái thích dỗi hờn, đúng cái kiểu nắng hồng ưa mưa hồng chụ. Nắng thì cái gắt phủ bụi lên dặm đường xa, mưa lại nhả nhó trơ trọi như bôi dầu nhớt. Vậy mà năm nào cũng ngóng đến Võ Xu...

Cô dượng tôi hiền khô, tốt bụng, ai cũng quý cũng thương. Cô và ba là chị em họ. Mẹ cô thứ ba, bà nội tôi thứ bảy. Ba mẹ tôi thương cô dượng như thương người anh, người chị ruột rà.

Cứ vậy, thời gian trôi. Cách một vài năm tôi sẽ đến đó. Rồi đến ngày hè năm tôi vừa tròn mười tám. Dượng mất. Cả bầu trời tuổi thơ như vỡ vụn giữa muôn vàn mảng

Thương nhớ Võ Xu

Khải Uy



mây đen tối. Có những nỗi buồn không biết gọi tên, chỉ có thể để nó cắt những vết sắc lạnh vào miền thương miền nhớ...

Từ ngày dượng đi xa, cô tôi vẫn ở đó. Lặng lẽ. Một mình. Đôi khi, cô lại đến nhà con cái chơi nhưng rồi cũng trở về căn nhà vắng vẻ ở Võ Xu.

Có lúc tôi tự hỏi, một người chọn ở lại quê hương vì trót mang ân tình của mảnh đất đã ôm ấp những tâm hồn, dưỡng nuôi những hoài bão suốt bao nhiêu năm qua hay vì những giềng mối cuộc đời vốn đã gói ghém tất cả những nghĩa tình đạo lý? Tôi không biết Võ Xu có phải là miền đất hứa trong mắt cô hay không nhưng có lẽ nơi ấy đã gắn bó biết bao vui buồn với cuộc đời cô. Mở mắt có tiếng chim ca líu lo, có ánh mặt trời phả hơi ấm vào từng kẽ tóc. Người hàng xóm đi ngang cũng không quên dúi vào ngói nhà một vài câu nói. Đêm về, nghe ếch nhái vạc sành hòa tấu khúc hoan ca.

Cô tôi nói cô đã dặn dò hàng xóm láng giềng rồi. Mỗi sáng đi chợ ghé ngang gọi cô đi cùng, nếu

không có tiếng trả lời thì đập cửa mà vô... Nghe vậy mà thương trào nước mắt!

Chẳng biết sau câu nói ấy có mấy phần mạnh mẽ, mấy phần lạt quan. Một người phụ nữ đã trải qua những năm tháng kiên cường cùng dân tộc nên cũng bình tâm trước mọi giông bão cuộc đời? Hay là những buổi chiều nghe gió trợt dài qua khóm lá lại có người đứng liêu xiêu bên mái hiên nhà, ánh mắt buồn hiu tự hỏi sao không có đứa nào về thăm má! Rồi khi hoàng hôn vụt trôi trong đêm vắng, lại chỉ một bóng hình trơ trọi giữa miền đất cát hiu quạnh buồn tênh...

Năm trước, anh họ chở cô ghé thăm nhà tôi, anh hồ hởi nói con về Võ Xu ở luôn rồi đó cậu. Chỉ có vậy thôi mà chúng tôi vui mừng khôn xiết. Lúc mẹ tôi chưa bị lẫn, ba mẹ tôi cứ đau đầu trong lòng việc cô tôi một mình "lỡ đêm hôm gió máy". Rồi những câu chuyện cứ dang dở bởi cái thờ dài của ba tôi: "Không ở với đứa nào rồi có chịu ở với mình không?".

Giờ anh chị về gần bên cô, căn nhà nơi vùng đất cát chắc không

còn vắng lặng nữa. Phải chăng miền đất nào cũng mang trong mình một nỗi nhớ triền miên? Tình đất hay tình người níu giữ bước chân người xa xứ để khi xa là nhớ, ở là thương? Và những lúc quay đầu nhìn lại, nơi đôi chân ta hằng in dấu luôn đầm thắm nghĩa tình...

Vạn vật đều thay da đổi thịt. Thời gian đâu thể ngừng yên. Con đường từ nhà tôi đến nhà cô cũng đã trải nhựa mịn màng. Có lúc ngỡ như ai vắt tấm lụa hong khô dưới cái nắng miền Đông rất da rất thịt. Trời mưa, tấm lụa sẫm màu lại vì ướt đẫm chứ không còn là những mảng đất nhão nhè phủ tổ hợp màu đen - đỏ - cam - nâu như đất sét.

Chiếc xe cúp cũ kỹ đã nằm im một góc nhà, nhường chỗ cho những bạn khác tiếp tục sứ mệnh với con người. Ba tôi vẫn hay lau chùi nó như trân trọng một người bạn đồng hành. Chắc nó cũng nhớ gốc mai, nhớ khoảng vườn nhỏ xinh trước sân nhà cô tôi nhiều lắm.

Còn Võ Xu cứ làm tôi bối ngỡ. Mỗi lần tôi ghé thăm, nơi đó lại khoác chiếc áo mới toanh. Giống như chàng trai, cô gái đang tuổi ăn tuổi lớn, phổng phao, xinh đẹp, đầy sức sống. Chiếc áo ngày hôm qua đã không còn vừa vặn với hôm nay.

Dù nhịp sống đổi thay nhưng tình yêu của tôi với con người, với vùng đất nơi đây vẫn mãi đong đầy.

Gốc mai ngày nào đã trót nhuộm vàng cả một vùng ký ức. Thời gian xóa nhòa bao nhiêu dáng hình cuộc sống vẫn không thể chạm vào những nỗi nhớ niềm thương sâu thẳm đáy tim. Nụ cười hiền hòa và ánh mắt triu mến của dượng, vẫn mãi vẹn nguyên như ngày tôi thơ bé. Còn vòng tay thương yêu của cô vẫn dang rộng yêu thương như ngày nào dù hôm nay, dáng nhỏ đã hao gầy theo năm tháng...

Bạn ơi, nếu có dịp về Đức Linh - Bình Thuận, hãy ghé Võ Xu nghe hương lúa trở đồng, nghe dòng La Ngà cuộn mình ôm ấp hát ca, nghe đổi thay trong từng nhịp thở. Và nghe những tiếng nói cười xởi lởi vừa lạ, vừa quen...



TƯ VẤN PHÁP LUẬT

Trung tâm Tư vấn Pháp luật - Hiệp hội Làng nghề Việt Nam tổ chức tư vấn luật cho các đối tượng có nhu cầu trợ giúp pháp luật.

- **Đối tượng:** Các hội viên làng nghề Việt Nam, nghệ nhân làng nghề, thợ giỏi, các gia đình có công, gia đình chính sách, thương binh, liệt sỹ, chất độc da cam, hộ nghèo, yếu thế được miễn phí...

- **Nội dung tư vấn:** Các vấn đề về dân sự, hình sự, tranh chấp hợp đồng, đất đai, hôn nhân và gia đình...

- **Thời gian:** Thứ Tư hàng tuần: từ 9h đến 12h

- **Địa điểm:** Phòng 3, tầng 2 Tọa chỉ Làng nghề Việt Nam, số 46 Phố Tăng Bạt Hổ, phường Phạm Đình Hổ, quận Hai Bà Trưng, Hà Nội

- **Ban tư vấn:** LS - ThS Nguyễn Duy Hoàn;

Luật gia Nguyễn Quang Ngọc;

Luật gia Đàm Kim Hạnh (trực trong tháng 01 năm 2024)

- **Điện thoại:** 024.3869.2173

Trung tâm Tư vấn Pháp luật

VĂN VƯƠNG XÔI ĐƯỜNG XỨ QUẢNG

Lê Văn Kỳ

Những ngày giáp Tết, người dân xứ Quảng quê tôi rộn ràng làm các loại bánh để trước cúng tổ tiên, ông bà, sau là có món tiếp khách và cho con cháu ăn chơi. Bên cạnh các loại bánh truyền thống như bánh tét, bánh tổ, bánh in, bánh khô, bánh hộc, bánh trắng..., người dân quê tôi còn làm “bánh” xôi đường, còn gọi là xôi ngọt.

Ngày Xuân về, trong những khoảnh khắc gió nhẹ mang theo hương thơm ngọt ngào của bánh xôi đường, tôi lại nhớ đến những ký ức ấm áp với ngoại tôi. Mỗi Tết đến, hình ảnh những cụ bà nấu bánh trong nhà hay bán bánh xôi đường trong chợ lại hồi sinh, và hương vị tuyệt vời của bánh xôi đường ngoại tôi nấu vẫn hiện hữu mãi trong tâm hồn.

Bánh xôi đường xứ Quảng, hay còn được gọi là xôi ngọt, không chỉ là một phần không thể thiếu trong các dịp lễ Tết mà còn là biểu tượng của sự hòa quyện, ấm cúng, đoàn kết trong gia đình. Trải qua nhiều thế hệ, bí quyết nấu bánh được lưu truyền và ngày nay vẫn là nghệ thuật nấu đầy tinh tế.

Lúc sinh thời, ngoại tôi là “chuyên gia” với nghề làm bánh xôi đường xứ Quảng cho hay, nguyên liệu nấu xôi



đường gồm nếp, đậu đen, đường bát, gừng tươi, đậu phụng rang, mè rang... Sau khi nấu xong, mang hỗn hợp này cho vào cái khuôn bằng gỗ có lót lá chuối và ép: hỗn hợp này lại cho chặt, sau đó rắc mè, đậu phụng rang lên trên bề mặt của xôi đường cho đẹp và mang hương vị đặc trưng làm văn vương bao du khách khi đến tham quan, trải nghiệm làng quê xứ Quảng khi Xuân đến Tết về.

Những năm gần đây, các khuôn “đúc” bánh xôi đường được thiết kế

cách điệu và bàn tay khéo léo của người làm bánh đã cho ra những mẫu bánh xôi đường có màu sắc, hoa văn họa tiết rất đẹp. Tuy nhiên muốn nấu xôi đường thơm ngon, hấp dẫn, không nhão và để lâu được thì cần phải có tay nghề, bí quyết. Có nhiều bánh xôi đường để lâu trên 10 ngày, nửa tháng mà vẫn thơm ngon.

Ngoại tôi cho hay, muốn nấu bánh xôi đường ngon, đạt yêu cầu phải có tay nghề. Đầu tiên là khâu vuốt nếp thật sạch rồi nấu thành xôi đậu đen với nước cho sạch và loại bỏ những hạt bị hỏng. Sau đó luộc đậu cho chín mềm rồi đổ ra rổ, để ráo.

Tiếp đến dùng đường bát (đường tán) nấu tan chảy rồi lọc sạch chất bẩn. Sau đó bắc lên sên với gừng già giã nhỏ cho dung dịch đặc lại. Tiếp tục cho xôi, đậu đen và nước đường vào một thau lớn, dùng đũa xới cho đến khi hỗn hợp được trộn đều.

Khâu quan trọng là cho hỗn hợp trên vào nồi rồi hông (hấp) khoảng nửa giờ trên bếp lửa nhỏ, nhằm giúp



chất ngọt thấm đều vào xôi, đậu. Sau khi hông xôi, cho hỗn hợp vào khuôn có thoa một lớp dầu phụng, dùng lá chuối sạch ép xôi chặt lên bề mặt rồi rải mè và đậu phụng (đã được rang chín và bóc sạch vỏ lụa) lên trên cho khay bánh xôi đường thêm phần hấp dẫn.

Qua tìm hiểu, bánh tổ, xôi đường, bánh tráng... là những món "lương khô" mà người dân đất Quảng đã tiếp tế cho quân nhà Tây Sơn tiến quân ra Bắc đại phá quân nhà Thanh, chiến thắng lẫy lừng vào năm Kỷ Dậu (1789). Bánh xôi đường của người Quảng có nét tương đồng với bánh xôi chè (tapei poh) của người Chăm và luôn xuất hiện trong các dịp quan trọng như lễ Tết, dâng cúng ông bà tổ tiên...

Thông thường, bà con sinh sống vùng Quảng Nam- Đà Nẵng có thói quen mua xôi đường về cúng, nhất là cúng ông Táo đêm 22 rạng ngày 23 (ÂL). Ở các chợ quê như: Phú Thuận, Hà Tân, Đại Minh, Ái Nghĩa, Quảng Huế, chợ Đàng... thì các bánh xôi đường được bán quanh năm, người ta mua về để đi đám giỗ, biếu tặng...

Mỗi khi mùa Tết đến, hương thơm ngọt ngào của bánh xôi đường lại làm tôi chìm đắm trong những ký ức ấm áp. Bánh xôi đường xứ Quảng không chỉ là một món ngon miệng, mà còn là biểu tượng của sự hòa quyện, ấm áp và đoàn kết trong gia đình.

Cùng với nghệ thuật nấu xôi đường đòi hỏi tay nghề và bí quyết,



từ việc vuốt nếp đến việc nấu đường, pha trộn nguyên liệu, hông xôi... Hương vị đặc trưng không chỉ đến từ nguyên liệu, mà còn là sự chân thành và tâm huyết của những người làm bánh như ngoại của tôi. Giờ đây, khi ngoại đã về bên kia thế giới, hương vị ấy vẫn sống mãi trong tâm hồn, khiến cho mỗi chuỗi ngày Tết trở nên thêm nhớ nhung ngoại, nhớ nhung Tết xưa xứ Quảng.



Ốc được luộc sơ cho rồi bỏ lên lửa than nướng, vừa nướng vừa bỏ nước mắm đã làm sẵn gia vị như tiêu, tỏi, bột ngọt... khi thấy nước bên trong con ốc sôi lên, hơi cạn xuống thì cho vào đĩa lót rau răm thơm phức. Ốc nướng như vậy rất vừa ăn, hơi cay, vừa ngọt mặn, vừa giòn, ăn thịt rồi mà húp nước ốc cũng rất tuyệt. Hoặc ốc được nướng tươi sống trong lúc nướng cho nước mắm, lại có vị chua cay gia vị vào, nướng cho đến khi hơi khét vỏ thì mùi thơm của nó càng hấp dẫn hơn, khi ăn rất giòn. Thoạt nhìn hình dáng bên ngoài, ốc lác không khác gì ốc bươu, nhưng nhỏ hơn, vỏ có màu hơi đen và có những đường vân dọc thân vỏ. Ốc sống nhiều ở đồng ruộng, ao hồ hay các con lạch nhỏ ở miền Tây.

Ốc nướng tiêu Cần Thơ

Huỳnh Thơ

Thịt ốc lác ăn giòn giòn, có vị ngọt, ít nhớt nên được người dân ở đây ưa thích hơn thịt ốc bươu. Theo kinh nghiệm của người dân ở đây, chỉ nên chọn những con ốc lớn hơn ngón tay cái một tí là được. Nếu ốc lớn quá, thịt ốc cứng, nhiều nhớt nên ăn không ngon, ngược lại ốc nhỏ quá, thịt ốc không có vị ngọt. Ốc bắt về, được ngâm trong nước có pha ớt, nước vo gạo... để ốc nhả hết nhớt cũng như bùn đất, sau đó rửa lại bằng nước sạch nhiều lần. Ốc thường được chế biến thành nhiều món ăn ngon, đơn giản nhất là luộc chấm nước mắm gừng, hoặc lấy thịt ốc kho với mắm cá sặc và thịt ba rọi, xào sả ớt để ăn với cơm...

món nào cũng đem đến cho bạn những hương vị thơm ngon khó tả. Bên cạnh đó, ốc lác kết hợp với tiêu xanh và nướng chín trên bếp than hồng sẽ đem lại cho bạn món ngon rất lạ miệng. Ốc lác rửa sạch rồi để ráo nước. Ướp với gia vị, bột nêm và tiêu xanh khoảng 15 phút. Sau đó cho ốc lên vỉ và nướng chín trên bếp than hồng. Chỉ nên nướng ốc vừa chín đến, không nên nướng ốc chín quá vì thịt ốc sẽ cứng, mất vị ngọt. Ăn ốc khi còn nóng mới cảm nhận được hết hương vị thơm ngon của nó. Vị giòn dai của ốc cùng vị cay cay của tiêu xanh tê tê nơi đầu lưỡi làm ai cũng chẳng muốn dùng tay khi thưởng thức.



Nhớ ngày xưa, một thuở Tết nghèo...

Đặng Đức

Tết Nguyên đán lại sắp sửa tới, và trong tôi lúc này không còn sự nôn nao như những ngày ấu thơ thềm được ăn ngon, mặc đẹp... mà niềm mong ngóng Tết lớn hơn hết đó là nhanh chóng được trở về với quê nhà, Tết đoàn tụ, nơi ấy mẹ tôi đang mong ngóng đợi các con trở về...

Giai đoạn ấu thơ sống ở làng quê, lúc Tết còn cách cả gần tháng trời nữa mới tới, vậy mà tôi cũng như nhiều đứa trẻ trong xóm, trong làng đã nôn nao mong ngóng từng ngày, từng ngày một cho thời gian trôi nhanh đến Tết. Nếu như thời nay, khi mà kinh tế đã đủ đầy thì việc trẻ con không mấy “mặn mà” khi Tết đến, thì thời của trẻ con chúng tôi Tết là cả “thiên đường” của biết bao niềm vui khôn tả. Ngoài việc được nghỉ học, không phải ra đồng làm nông trong mấy ngày liền, thì Tết còn là lúc chúng tôi được bố mẹ may sắm quần áo mới, được ăn no nê với cơm trắng mà không phải ăn cơm độn ngô, khoai, sắn như những ngày thường. Sướng nhất, mong mỗi nhất vẫn là các bữa

ăn của ngày Tết, chúng tôi được gặp thoải mái, ăn no nê biết bao nhiêu là món ăn ngon mà nó chỉ có ở ngày Tết mà thôi...

Tôi còn nhớ rõ lắm, đó là quãng thời gian tôi còn nhỏ thì kinh tế gia đình tôi nghèo lắm, hầu như hết thảy các hộ dân ở làng đều nghèo, chỉ có vài nhà là khá giả được ăn cơm trắng quanh năm mà không phải ăn độn. Vì nhà tôi nghèo như vậy nên năm nào cũng vậy, mãi tới tận sau ngày ông Táo về Trời rồi, nghĩa là Tết chỉ còn cách có 1 tuần lễ nữa, vậy mà mẹ vẫn bắt chúng tôi ăn cơm độn.

Có lần, tôi bảo với mẹ: “Mẹ ơi, sắp Tết rồi, ăn cơm độn ngán lắm, mẹ cho chúng con ăn cơm trắng từ hôm nay đi mẹ. Ra Tết chúng con lại ăn cơm độn ngô, khoai, sắn như bình thường mà mẹ...”. Mẹ bùi ngùi một lát rồi bảo với tôi rằng: “Nhà mình nghèo quá, chỉ còn một ít gạo để dành cho 3 ngày tết nên các con cố gắng ăn cơm độn tới ngày 30 Tết mẹ sẽ nấu cơm trắng cho các con ăn thoải mái...”. Khi còn nhỏ xíu,

tôi còn hay đòi hỏi cái này, cái nọ khi Tết đến. Ví dụ như đòi mẹ mua quần áo mới; so bì khi mấy đứa trẻ hàng xóm được may quần áo mới, được lì xì nhiều tiền hơn...; nhưng khi lớn hơn, lúc mà tôi đã đủ hiểu, đủ nhận thức về sự vất vả của mẹ thì tôi không bao giờ đòi hỏi nữa để mẹ không phải chạnh buồn...

Còn nhớ, có năm, thấy tôi không có bộ quần áo nào tươm tất để diện Tết, mẹ đi chợ phiên cuối năm đã mua cho tôi một bộ mới, dầu chất lượng vải không tốt, và giá cả cũng thuộc dạng rẻ tiền, nhưng tôi thấy vô cùng trân trọng tấm lòng, tình thương của mẹ dành cho các con. Những lúc như vậy tôi cảm động vô cùng và càng thấy thương mẹ nhiều hơn, bởi có mấy khi mẹ tôi nghĩ về mình, mua sắm cho mình quần áo mới bao giờ đâu, mà quanh năm luôn vẫn nón mê, áo quần thì vá chằng vá đụp... Những kỷ niệm về mẹ, về quãng thời gian ấu thơ nghèo khó nơi quê nhà quả là có rất nhiều, song có lẽ quãng thời gian sắp Tết, với những ngày ngóng Tết thần tiên luôn nhắc nhở trong tôi nhiều điều, nhiều kỷ niệm nhất.

Một mùa Tết lại sắp sửa về, và trong tôi lúc này không còn sự nôn nao như những ngày ấu thơ là được ăn no với cơm trắng, với nhiều món ngon, được may sắm quần áo mới... nữa, Tết nay đã đủ đầy no ấm mà niềm mong ngóng Tết lớn hơn hết đó là nhanh chóng được trở về với quê hương, nơi ấy mẹ tôi đang mong ngóng tôi cùng những đứa con của mẹ từ khắp mọi nơi trở về, để gia đình có một cái Tết sum họp đủ đầy. Với tôi, khoảng thời gian cả gia đình tôi quây quần bên mâm cơm sum họp ngày Tết có đủ đầy cha mẹ, anh chị em, luôn mang lại niềm vui khôn tả không gì có thể sánh bằng, chứ không còn quan trọng là phải có mâm cao cỗ đầy với nhiều các món ngon hảo hạng nữa...





TRƯỜNG ĐẠI HỌC KINH DOANH VÀ CÔNG NGHỆ HÀ NỘI

Địa chỉ: Số 29A, Ngõ 124, Phố Vĩnh Tuy, Quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội
Tổng đài: 1900.633.695 * Điện thoại 0243 6336507 * Fax: 0243 6336506 * Email: tttt@hubt.edu.vn

TUYỂN SINH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ THẠC SĨ

Căn cứ vào chỉ tiêu tuyển sinh cao học, Trường Đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội tổ chức tuyển sinh đào tạo trình độ Thạc sĩ, chỉ tiêu tuyển sinh là 420 và được đào tạo theo hệ chính quy trong thời gian 02 năm tập trung những ngành nghề sau:

1. NGÀNH NGHỀ ĐÀO TẠO:

- + Tài chính - Ngân hàng - Mã số: 8.340.201
- + Quản lý Kinh tế - Mã số: 8.310.110
- + Quản lý Công - Mã số: 8.340.403
- + Quản trị kinh doanh - Mã số: 8.340.101
- + Kế toán - Mã số: 8.340.301
- + Kỹ thuật phần mềm - Mã số: 8.480.103
- + Công nghệ Thông tin - Mã số: 8.480.201
- + Hệ thống Thông tin - Mã số: 8.480.104
- + Ngôn ngữ Anh - Mã số: 8.220.201
- + Kiến trúc - Mã số: 8.580.101

2. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO:

Đào tạo trình độ thạc sĩ nhằm giúp cho học viên bổ sung, cập nhật và nâng cao kiến thức ngành - chuyên ngành; Tăng cường kiến thức liên ngành; Có kiến thức sâu trong lĩnh vực khoa học chuyên ngành và kỹ năng vận dụng kiến thức khoa học chuyên ngành vào hoạt động thực tiễn nghề nghiệp; Có khả năng làm việc độc lập, tự duy sáng tạo và có năng lực phát hiện, giải quyết những vấn đề thuộc ngành - chuyên ngành được đào tạo.

3. CHỈ TIÊU TUYỂN SINH, HÌNH THỨC VÀ THỜI GIAN ĐÀO TẠO:

- 3.1. Chỉ tiêu tuyển sinh: 420
- 3.2. Hình thức đào tạo: Chính quy.
- 3.3. Thời gian đào tạo: 02 năm.

4. ĐIỀU KIỆN DỰ TUYỂN:

4.1. Về văn bằng đại học:

Người dự tuyển đào tạo trình độ thạc sĩ phải có các điều kiện sau đây:

Đã tốt nghiệp hoặc có đủ điều kiện công nhận tốt nghiệp đại học đúng ngành, hoặc phù hợp với ngành - chuyên ngành đăng ký dự tuyển.

Ngành tốt nghiệp đại học được xác định là ngành gần với ngành đăng ký dự tuyển trình độ Thạc sĩ nếu cùng lĩnh vực đào tạo trong Danh mục giáo dục, đào tạo cấp IV trình độ Thạc sĩ hoặc Chương trình đào tạo của hai ngành này ở trình độ đại học khác nhau từ 10% đến 40% tổng số tiết học hoặc đơn vị học trình, hoặc tín chỉ của khối kiến thức chuyên môn của ngành đào tạo.

Bằng tốt nghiệp đại học các ngành khác, thí sinh phải học chuyển đổi 9 môn để tuyển vào các ngành: Quản lý Kinh tế; Quản lý công, Quản trị Kinh doanh.

d) Người có bằng đại học hệ vừa học vừa làm đúng ngành (hoặc ngành gần) loại khá trở lên được đăng ký dự tuyển cao học ngay sau khi tốt nghiệp. Người có bằng loại trung bình phải có kinh nghiệm ít nhất 1 năm công tác thực tế kể từ khi tốt nghiệp.

4.2. Về Văn bằng Ngoại ngữ:

a) Bằng tốt nghiệp đại học từ trở lên ngành ngôn ngữ nước ngoài hoặc bằng tốt nghiệp đại học trở lên có chương trình đào tạo được thực hiện chủ yếu bằng tiếng nước ngoài hoặc bằng tốt nghiệp đại học do cơ sở đào tạo nước ngoài cấp đã được Cục Quản lý chất lượng – Bộ Giáo dục và Đào tạo công nhận.

b) Bằng tốt nghiệp đại học từ bậc 3 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 Bậc đúng cho Việt Nam.

c) Có năng lực ngoại ngữ từ bậc 3 trở lên theo Khung năng lực ngoại ngữ 6 Bậc đúng cho Việt Nam (theo Phụ lục Thông tư số 23/2021/TT – BGD&ĐT ngày 30/8/2021 của Bộ Trưởng Bộ giáo dục và Đào tạo về Ban hành quy chế tuyển sinh và đào tạo trình độ Thạc sĩ).

d) Trong trường hợp chưa có văn bằng ngoại ngữ nêu tại điểm a, b, c, hoặc chứng chỉ ngoại ngữ quá thời hạn thì ứng viên phải tham dự kỳ thi tuyển môn tiếng Anh đảm bảo xác định trình độ bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc đúng cho Việt Nam được trường Đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội tổ chức thi theo qui định.

4.3. Có lý lịch bản thân rõ ràng (không trong thời gian bị thi hành kỷ luật từ cảnh cáo trở lên).

4.4. Nộp hồ sơ đầy đủ, đúng thời hạn theo qui định của Trường.

4.5. Có đầy đủ sức khỏe để theo học.

5. PHƯƠNG THỨC TUYỂN SINH VÀ ĐIỀU KIỆN TRÚNG TUYỂN:

5.1. Phương thức tuyển sinh: Xét tuyển kết hợp thi tuyển.

5.1.1. Thi tuyển:

- Môn thi tuyển là môn tiếng Anh đảm bảo xác định trình độ bậc 3 theo khung năng lực ngoại ngữ 6 bậc đúng cho Việt Nam.

- Có văn bằng chứng chỉ theo thông báo tại điều a, b, c mục 4.2 thì không phải tham gia kỳ thi đánh giá năng lực ngoại ngữ đầu vào tại điểm a mục này.

5.1.2. Xét tuyển:

a) Bằng tốt nghiệp đại học

+ Loại Trung bình - đạt 55 điểm

+ Loại Trung bình Khá - đạt 60 điểm

+ Loại Giỏi - đạt 65 điểm

+ Loại xuất sắc - đạt 70 điểm

b) Điểm các bài báo - theo chất lượng các bài báo khoa học - tối đa 10 điểm

c) Điểm ưu tiên thời gian công tác theo qui định tại điểm a mục 6.2.1 dưới đây; cụ thể:

+ Từ 2 - 4 năm: 6 điểm

+ Từ 4 - dưới 6 năm: 8 điểm

+ Từ 6 năm trở lên: 10 điểm

Điểm ưu tiên tối đa là 10 điểm mỗi tiêu chí là 2 điểm theo các tiêu chí qui định tại điểm b, c, d, e, f, tại mục 5.2.1 dưới đây của thông báo.

5.2. Điều kiện trúng tuyển:

5.2.1. Nếu thi ngoại ngữ môn tiếng Anh: Đạt yêu cầu từ 50 điểm trở lên theo thang điểm 100.

5.2.2. Xét tuyển:

Đạt từ yêu cầu tối thiểu tổng cộng 55 điểm trở lên.

Điểm trúng tuyển được lấy từ cao xuống thấp của điểm xét tuyển cho đến khi đủ chỉ tiêu tuyển sinh.

6. MỘT SỐ QUY ĐỊNH KHÁC

6.1. Số ngành được đăng ký dự tuyển: Mỗi thí sinh chỉ được đăng ký dự tuyển vào một ngành.

6.2. Các đối tượng và chính sách ưu tiên:

6.2.1. Đối tượng ưu tiên:

a) Người có thời gian công tác 02 năm liên tục trở lên (tính đến ngày nộp hồ sơ đăng ký dự tuyển) tại các địa phương được qui định là Khu vực I trong Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính qui hiện hành. Trong trường hợp này thí sinh phải có quyết định tiếp nhận công tác hoặc điều động, biệt phái của cơ quan - tổ chức có thẩm quyền thi được tính cộng điểm xét tuyển.

b) Thương binh, người hưởng chính sách như thương binh;

c) Con liệt sĩ;

d) Anh hùng Lực lượng vũ trang, Anh hùng Lao động;

e) Người thuộc dân tộc thiểu số có hộ khẩu thường trú từ 2 năm trở lên ở địa phương được qui định là Khu vực I trong Quy chế tuyển sinh đại học, cao đẳng hệ chính qui hiện hành.

f) Con đẻ của người hoạt động kháng chiến bị nhiễm chất độc hóa học - Được ủy ban nhân dân cấp tỉnh công nhận bị dị dạng, dị tật, suy giảm khả năng tự lực trong sinh hoạt, học tập do hậu quả của chất độc hóa học.

7. HỒ SƠ TUYỂN SINH:

7.1. Hồ sơ: Theo mẫu quy định bán tại Viện Đào tạo Sau đại học của Trường đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội (Số 29A, ngõ 124, Phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội).

7.2. Thời gian nhận hồ sơ: Giờ hành chính các ngày trong tuần.

7.3. Thời gian xét tuyển theo từng đợt ít nhất mỗi quý 1 lần.

7.4. Danh mục các môn học chuyển đổi, bổ sung theo từng ngành.

Hồ sơ dự tuyển, nộp trực tiếp tại Viện Đào tạo Sau đại học (Phòng A405)- Trường đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội (Số 29A, ngõ 124, Phố Vĩnh Tuy, Phường Vĩnh Tuy, Q. Hai Bà Trưng, Hà Nội).

Mọi thủ tục chi tiết xin liên hệ với Viện đào tạo Sau đại học, Trường đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội, điện thoại: 024.36339114.





MÙA NƯỚC NỔI Ở MIỀN TÂY

Mùa nước nổi ở Miền Tây là hiện tượng tự nhiên do con sông Mê Kông tạo ra. Hàng năm, cứ vào khoảng tháng 7 – tháng 10 Âm lịch (tức tháng 8 – tháng 11 Dương lịch), con nước từ thượng nguồn sông Mekong lại đổ về đồng bằng sông Cửa Long tạo thành một biển nước, nhất là tại các tỉnh Đồng Tháp, An Giang, Tứ Giác Long Xuyên. Đây là lúc những cánh đồng xanh mát khi xưa được thay thế bởi cảnh tượng mênh mông sóng nước vô cùng đẹp đẽ. Mùa nước nổi cũng đem về cho người dân miền Tây quanh năm nhọc nhằn một mùa bội thu tôm cá.

Không chỉ đem lại một sức sống mới cho bà con nông dân nơi đây, mùa nước nổi miền Tây còn mang lại sức sống mới cho những cây sen, bông súng, củ năng, rừng tràm thêm xanh tốt. Mỗi mùa nước nổi về, miền Tây như được thay một màu áo mới, là mùa chim khắp nơi bay về làm tổ đầy đàn. Nói cách khác, đây thời điểm tất cả mọi thứ ở vùng đất này sinh sôi nảy nở.

Tùy theo khí hậu mỗi năm mà con nước đổ về sớm hay muộn nhưng mùa nước nổi năm nào cũng đem đến cho người miền Tây nhiều món đặc sản dân dã mà tuyệt vời: những con cá linh, cá lòng tong tươi roi rói chế biến kiểu gì cũng ngon; những bông điên điển được hái vội đem nấu với cá linh thành món cá linh nấu canh chua với bông điên điển, rồi thì khô cá lóc hay rau thập cẩm luộc, còng cua đồng, lẩu mắm...